



## Calenzano, i morti sono cinque I Ris al lavoro nel deposito Eni

ROSELLI / APAG. 13



## Esalazioni in un'azienda a Fiume Una vittima, venti intossicati

MARSANICH / APAG. 12



### POLITICA

#### LA MANOVRA

## Governo a caccia di fondi ma è scontro con le banche

Il governo torna a chiedere sacrifici alle banche e si riaccende lo scontro con gli istituti di credito che dovranno fare da cassa alla manovra, in particolare stavolta per poter ridurre l'Ires alle imprese, tassa che pesa anche su di loro. A differenza di due mesi fa, quando le banche negoziarono il primo contributo inserito in legge di bilancio, da 2,5 miliardi per il prossimo biennio, ora si parla di cifre decisamente meno allarmanti: ridurre l'Ires dal 24% al 20% costerebbe 400 milioni. **DEFELICE** / APAG. 5

IL RINNOVO DEGLI INCARICHI DI VERTICE PER GLI ENTI DEL SERVIZIO SANITARIO DEL FRIULI VENEZIA GIULIA. ASUGI, VIA ALLE VISITE SCONTATE PER I DIPENDENTI

# I 26 nomi per la Sanità

Definita la rosa degli idonei. I direttori generali uscenti in pista per il bis. La scelta entro l'anno

Un elenco di 26 candidati idonei, gli aspiranti direttori generali degli enti del Servizio sanitario regionale. La giunta Fedriga, all'avvicinarsi del rinnovo a fine anno dei contratti di 5 dei sei uscenti (tutti in pista per il bis), approva la rosa dei papabili all'incarico di dg dell'Azienda giuliano isontina (Asugi), della Friuli Centrale (AsuFc, l'unico non in scadenza), della Friuli Occidentale (AsFo), di Arcs e degli Irccs Burlo Garofolo e Cro. Intanto Asugi dà l'ok alle visite a tariffe ridotte per i propri dipendenti. **BALLICO** / ALLE PAGG. 2 E 3

#### REGIONE

## Finanziaria, in Aula arrivano oltre 430 emendamenti

Via alla corsa all'approvazione della manovra di Bilancio 2025, seduta di Aula da 4 giorni. Oltre 430 gli emendamenti presentati. **PACE** / APAG. 4



#### IL CASO

## Giovane molestata in un locale Denunciato un trentenne

È un trentenne italiano residente a Trieste l'uomo cui la Polizia dava la caccia. L'accusa: violenza sessuale su una ventenne. **SARTI** / APAG. 24

### IL COMMENTO

#### MARCO ZATTERIN

## LA RADIOGRAFIA DELLE NOSTRE INCOMPETENZE

Un popolo di eroi, santi, scienziati e navigatori, probabilmente. Ma anche una nazione abitata da troppi incolti, in cui un adulto su tre non sa sommare due frazioni elementari, e quasi la metà fatica a risolvere un problema semplice come trovare in fretta la via migliore da casa all'ufficio, passando per la scuola a lasciare i figli. Il risultato di questa parata degli orrori è che fra i 31 Paesi più industrializzati del globo, l'Italia gravita agli ultimi posti nella classifica delle competenze, circostanza che denuncia, e condanna, la gestione del sistema scolastico e la capacità di formare persone in grado di ragionare e reagire compiutamente alle novità. Se non bastasse, negli ultimi dieci anni siamo pure peggiorati. La fonte è l'Ocse, col rapporto sulle "competenze degli adulti". / APAG. 6

NEL PIAZZALE DI VIA GIULIO CESARE 50 POSTI GRATUITI NEI PROSSIMI DUE WEEKEND. EX TRIPCOVICH, IL VIA ENTRO LUNEDÌ



## Da largo Santos all'ortofrutticolo, i 300 stalli in più

BERCIC / APAG. 21

#### IL SINDACO DIPIAZZA

## «Con i soldi del Carciotti rifaremo piazza Unità»



Palazzo Carciotti, le Rive FOTO SILVANO

«Coi soldi delle Generali rifaremo il pavimento di piazza Unità». Il sindaco Dipiazza ha le idee chiare su come vorrebbe investire i 13,2 milioni che il Comune si appresta a incassare dalla vendita di Palazzo Carciotti, che il Leone si è aggiudicato: «Entro fine mandato vorrei restituire a Trieste una piazza rimessa a nuovo». Idea che il sindaco coltiva da anni. **CODAGNONE** / PAG. 23

**studio immobiliare BENEDETTI**

**CERCHIAMO PER SINGLE:**  
Soggiorno, cucina, stanza, bagno, poggolo, massimo 150.000 Euro. Definizione immediata e pagamento in contanti.

**CERCHIAMO ROIANO PER ANZIANA:**  
Soggiorno, 2 stanze, angolo cottura, bagno, balcone, massimo 200.000.

**CERCHIAMO CENTRALE O SERVITO**  
appartamento composto soggiorno con balcone, 3 stanze, cucina o angolo cottura, bagno, massimo 350.000. Definizione immediata.

**ORARIO:** da lunedì a venerdì 9-12 / 15-30-18.30  
TRIESTE Via Valdirivo 19 • Cell. 338.5640595  
Tel. 040.347.62.51 • www.agenziaibenedetti.it

#### IL MUSICAL AL ROSSETTI DI TRIESTE

## Anastasia, da un mondo lontano

#### SARADELSAL

Tempo di musical al Politeama Rossetti di Trieste. Arriva oggi Anastasia, spettacolo basato sul film d'animazione del 1997 per la regia di Federico Bellone. Fino a domenica ci si potrà fare incantare da una storia che racconta un paese lontano passando dai fasti dell'era degli zar a un cambio radicale dopo la rivoluzione. Il musical coniuga fiaba e politica. / ALLE PAGG. 46 E 47



"Anastasia" arriva oggi al Rossetti

#### PICCOLI PREZZI

Macchina per cucire  
Necchi M213 A  
+ levapelucchi NFS 8835  
€ 299,00  
promo **€ 169,00**



NH 9212  
scopa elettrica 2 in 1  
senza sacchetto  
spazzola tappeti  
**€ 49,90**

Aspirapolvere Necchi NH3064  
senza sacco 3 spazzole  
filtro hepa 700W  
€ 99,00  
promo **€ 79,90**

**MAIER**  
Via Ugo Foscolo 5 • TRIESTE • T. 040 772300  
info@centrocucito.com • www.centrocucito.com



In Friuli Venezia Giulia

I 26 CANDIDATI PER I POSTI DA DIRETTORE GENERALE NEGLI ENTI DEL SISTEMA SANITARIO DELLA REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA

<b>Angelo Barbato</b>	Direttore generale	Asl Rieti	<b>Patrizia Mangione</b>	Direttrice amministrativa	Ulss Marca Trevigiana
<b>Antonio Davide Barretta</b>	Direttore generale	Aou Senese	<b>Giovanni Migliore</b>	Direttore generale	Azienda strategica per i Servizi sanitari e il Sociale della Puglia
<b>Giancarlo Bizzarri</b>	Amministratore unico	PuntoZero, società in house Regione Umbria	<b>Riccardo Mario Paoli</b>	Direttore amministrativo	Arcs
<b>Mauro Bonin</b>	Direttore programmazione e controllo	Ssr Veneto	<b>Antonio Poggiana</b>	Direttore generale	Asugi
<b>Paolo Bordon</b>	Direttore generale	Usl Bologna	<b>Joseph Polimeni</b>	Direttore generale	Arcs
<b>Luca Cancian</b>	Direttore radiologia	Ospedale "Santa Maria dei Battuti" di Conegliano	<b>Massimo Romano</b>	Direttore amministrativo	Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
<b>Denis Caporale</b>	Direttore generale	AsuFc	<b>Mario Sanò</b>	Direttore generale	Asl Biella
<b>Matilde Carlucci</b>	Direttrice sanitaria	Aou Verona	<b>Flavio Sensi</b>	Direttore generale	Asl Sassari
<b>Achille Di Falco</b>	Direttore servizi socio-sanitari	Ulss 8 Berica	<b>Mario Sorrentino</b>	Direttore chirurgia	Palmanova-Latisana
<b>Stefano Dorbolò</b>	Direttore generale	Burlo Garofolo	<b>Giuseppe Tonutti</b>	Direttore generale	AsFo
<b>Debora Furlani</b>	Direttrice dipartimento infrastrutture	Azienda per i Servizi sanitari Provincia di Trento	<b>Francesca Tosolini</b>	Direttrice generale	Cro
<b>Giovanni Gorgoni</b>	Chief digital transformation and management control officer	Asl Lanciano Vasto Chieti	<b>Nelso Trua</b>	Direttore sanitario	Cro
<b>Francesco Magris</b>	Direttore amministrativo	AsuFc	<b>David Turello</b>	Direttore sanitario	AsuFc



# I 26 in lizza per i vertici della sanità

Entro la fine dell'anno le scelte sui direttori generali degli enti del Ssr

Marco Ballico

Da Angelo Barbato, dg dell'Asl di Rieti, a David Turello, direttore sanitario di AsuFc. Un elenco in ordine alfabetico di 26 candidati idonei, gli aspiranti direttori generali degli enti del Servizio sanitario del Friuli Venezia Giulia. La giunta Fedriga, all'avvicinarsi del rinnovo a fine 2024 dei contratti di cinque dei sei uscenti (tutti in pista per la riconferma), approva la rosa dei papa-

bili all'incarico di dg dell'Azienda giuliana isontina (Asugi), della Friuli Centrale (AsuFc, l'unico non in scadenza), della Friuli Occidentale (AsFo), dell'Azienda di coordinamento per la Salute (Arcs) e degli Irccs Burlo Garofolo e Cro. Un mix di professionisti già al lavoro in Fvg, in Veneto (se ne contano sei) e in altre regioni, emersi, si legge nella delibera dell'esecutivo, dalla selezione di chi ha risposto all'avviso pubblico del diret-

to alla selezioni e sono risultati idonei. Evidente dunque la loro intenzione di portare a casa un altro mandato. Nella lista non mancano però professionisti di alto livello anche da fuori Fvg, a partire da Paolo Bordon, dal luglio 2020 a capo della Usl di Bologna, prima in Italia nelle cure primarie nel recente report di Agenas sul 2023. Nato a Rovigo, ma con padre friulano e residenza a Udine sin da piccolo, Bordon, dal 2021 nel tavolo Agenas degli esperti sulla telemedicina, ha assunto ruoli apicali nella sanità regionale, pure da dg dell'Azienda Bassa Friulana, dell'Azienda Friuli Occidentale e dell'Ospedale di Pordenone, e, anche nei quattro anni e mezzo di lavoro a Trento e successivamente a Bologna, ha sempre mantenuto stretti contatti con Udine (è, tra l'altro, presidente dell'associazione Maratonina). In scadenza nel gennaio 2025, Bordon entra a pieno titolo tra gli aspiranti dg del Ssr Fvg, al pari, visto il curriculum, di un altro paio di candidati: Antonio Davide Barretta, dg dell'Aou Senese, e Giovanni Migliore, dg dell'Azienda stra-

neato per quanto riguarda le date è il dg di AsuFc Denis Caporale, subentrato dal maggio 2021 a Massimo Braganti, in uscita per la direzione Salute e Welfare della Regione Umbria. Una soluzione interna, quella di tre anni e mezzo fa - all'epoca Caporale era direttore dei Servizi socio-sanitari di AsuFc -, con contratto quinquennale, come per gli altri dg, e dunque con scadenza fine aprile 2026. I cinque uscenti e Caporale hanno partici-

pativamente, pur mantenendo invariata l'efficacia delle cure», spiega Erika Cecchin, direttrice facente funzioni della Farmacologia sperimentale e clinica del Cro. «La riduzione

to alla selezioni e sono risultati idonei. Evidente dunque la loro intenzione di portare a casa un altro mandato. Nella lista non mancano però professionisti di alto livello anche da fuori Fvg, a partire da Paolo Bordon, dal luglio 2020 a capo della Usl di Bologna, prima in Italia nelle cure primarie nel recente report di Agenas sul 2023. Nato a Rovigo, ma con padre friulano e residenza a Udine sin da piccolo, Bordon, dal 2021 nel tavolo Agenas degli esperti sulla telemedicina, ha assunto ruoli apicali nella sanità regionale, pure da dg dell'Azienda Bassa Friulana, dell'Azienda Friuli Occidentale e dell'Ospedale di Pordenone, e, anche nei quattro anni e mezzo di lavoro a Trento e successivamente a Bologna, ha sempre mantenuto stretti contatti con Udine (è, tra l'altro, presidente dell'associazione Maratonina). In scadenza nel gennaio 2025, Bordon entra a pieno titolo tra gli aspiranti dg del Ssr Fvg, al pari, visto il curriculum, di un altro paio di candidati: Antonio Davide Barretta, dg dell'Aou Senese, e Giovanni Migliore, dg dell'Azienda stra-

LO STUDIO AL CRO DI AVIANO

## Terapie anti tumorali più sicure con il profilo farmacogenetico

IL FOCUS

Curare il cancro come obiettivo primario, senza però trascurare la sicurezza e il benessere dei pazienti. Concretamente, si tratta di contenere gli effetti collaterali dei farmaci oncologici, che compromettono la qualità della vita e aumentano i costi sanitari. E il contesto del lavoro cura-

to dai ricercatori della Farmacologia sperimentale e clinica del Cro di Aviano, recentemente pubblicato sulla rivista Jama Network Open, accompagnato da un editoriale redatto da Howard McLeod, esperto riconosciuto a livello internazionale in medicina di precisione, che ne ha sottolineato l'impatto clinico. Lo studio del Cro, dove peraltro i test genetici sono parte della pratica clinica da oltre dieci anni, ha approfondito

il ruolo della farmacogenetica nella prevenzione degli effetti tossici dei farmaci chemioterapici come le fluoropirimidine e l'irinotecano, focalizzandosi sulle varianti di alcuni geni, fino a dimostrare, per la prima volta nel contesto di un trattamento randomizzato (sui pazienti italiani di una platea di 7 mila persone di sette diversi Paesi, arruolati nel progetto europeo Prepare), che, come riassume il referente italiano

del progetto Giuseppe Toffoli, conoscere la risposta ai farmaci su base ereditaria migliora la sicurezza delle cure, senza comprometterne l'efficacia nei pazienti con tumori gastrointestinali, ma anzi migliorando l'intensità del trattamento. «I malati con varianti genetiche a rischio, trattati con dosaggi personalizzati, hanno mostrato una riduzione del 90% degli effetti collaterali gravi rispetto a chi ha ricevuto terapie standard. Inoltre, le ospedalizzazioni legate alla tossicità sono diminuite significativamente, pur mantenendo invariata l'efficacia delle cure», spiega Erika Cecchin, direttrice facente funzioni della Farmacologia sperimentale e clinica del Cro. «La riduzione

degli effetti collaterali - aggiunge Rossana Roncato, prima autrice del lavoro - si traduce anche in una diminuzione dei costi associati alle ospedalizzazioni e alle cure di supporto necessarie alla gestione delle tossicità. Il coinvolgimento attivo dei pazienti, grazie alla conoscenza del proprio profilo farmacogenetico, ha migliorato l'aderenza alle cure e la qualità della vita». Il Cro informa che lo studio ha coinvolto pure le ricercatrici Alessia Bignucolo, Elena Peruzzi ed Elena De Mattia, della Farmacologia sperimentale e clinica, Marcella Montico della Direzione scientifica e l'Oncologia medica e prevenzione oncologica, con Luisa Foltran e Michela Guardascione, e il professor Fabio Puglisi, diret-





In Friuli Venezia Giulia



**LA ROSA DOPO L'AVVISO DI MARZO**  
È STATA INDIVIDUATA DA UN'APPOSITA  
COMMISSIONE: VALIDITÀ DI TRE ANNI

In scadenza cinque  
posizioni su sei  
ma la Regione vuole  
allineare i tempi

L'elenco dei candidati  
ideali include tutti  
gli uscenti, colleghi da  
Veneto e altre regioni

tecnica per i Servizi sanitari e il  
Sociale della Puglia.

Quanto al Veneto, sono  
iscritti alla competizione il di-  
rettore Programmazione e  
controllo Mauro Bonin, il di-  
rettore di Radiologia dell'O-  
spedale di Conegliano Luca  
Cancian, la direttrice sanita-  
ria dell'Aou Verona Matilde  
Carlucci (dal 2013 al 2015 di-  
rettore sanitario del Cro), il di-  
rettore dei Servizi socio-sani-  
tari della Ulss 8 Berica Achille  
De Falco, il direttore ammini-

strativo della Ulss Marca Tre-  
vigiana Patrizia Mangione e il  
direttore amministrativo  
dell'Istituto Zooprofilattico  
Sperimentale delle Venezie  
Massimo Romano, udinese.

Tutto da verificare, tut-  
tavia, che gli esterni possano in-  
sidiare gli uscenti. In una no-  
mina che spetta al presidente  
Fedriga, ma con l'inevitabile  
coinvolgimento dell'assessor  
Riccardo Riccardi, che ri-  
mane in queste ore con la boc-  
ca cucita, e della direzione  
centrale Salute, è verosimile  
che i vari Poggiana, Tonutti,  
Polimeni, Dorbolò e Tosolini,  
direttori con cui l'amministra-  
zione regionale si è confronta-  
ta negli ultimi anni, partano  
in una posizione di vantaggio.  
Al netto di sorprese, sempre  
possibili, nel giro di valzer  
non dovrebbe essere coinvolt  
la direzione centrale, con  
Gianna Zamaro in sella, ma re-  
centemente affiancata da  
Mauro Asaro, che si occupa di  
bilancio e coordinamento stra-  
tegico. In agenda c'è invece  
l'allineamento delle scaden-  
ze, in modo che anche Capora-  
le rientri nelle stesse tempisti-  
che dei colleghi. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



tore della Struttura. Il modello  
sviluppato ad Aviano, «punta  
di diamante della ricerca», sot-  
tolinea l'assessore regionale  
Riccardo Riccardi, può diven-  
tare un punto di riferimento a  
livello nazionale per l'impe-  
mentazione della farmacoge-  
netica. Un orizzonte in cui rien-  
tra anche il tema delle risorse.  
«Quando si parla di sempre  
maggiori costi della farmaceu-  
tica – prosegue Riccardi –, biso-  
gnerebbe anche contestualiz-  
zare questi aumenti in una vi-  
sione più ampia, nella quale  
personalizzazione fa rima con  
appropriatezza, in un progetto  
di presa in carico globale nel  
quale vengono razionalizzati e  
ottimizzati tutti gli aspetti di ri-  
sposta al bisogno della perso-  
na». —

M.B.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ASUGI

Per la conferma



Antonio Poggiana, come gli al-  
tri protagonisti del rinnovo de-  
gli incarichi da dg nella sanità  
regionale, non commenta. Ma,  
come per tutti gli uscenti, la  
presenza alla selezione della  
rosa di candidati ad assu-  
mere quel ruolo negli enti del  
Ssr Fvg mostra l'interesse a  
una riconferma. Nell'elenco  
dei 26 idonei selezionati dalla  
commissione di esperti, tut-  
tavia, non mancano manager di  
alto livello che potrebbero es-  
sere della partita.

ASUFC

L'eccezione



In AsuFc non ci dovrebbero es-  
sere scossoni. Denis Capora-  
le, dg in carica, è stato nomina-  
to a maggio 2021 ed è in sca-  
denza a fine 2026. Allora, da di-  
rettore dei Servizi socio-sani-  
tari dell'Azienda Friuli Centrale,  
subentrò a Massimo Braganti,  
che aveva deciso di prendere  
la strada della direzione Salute  
e Welfare della Regione Um-  
bria. Nel prossimo giro di val-  
zer, si provvederà anche ad al-  
lineare le scadenze di tutti i dg.

ASFO E E ARCS

Il cambio del '22



Uscenti in corsa anche nell'A-  
sFo, l'Azienda Friuli Occiden-  
tale (Giuseppe Tonutti), e in  
Arcs, l'Azienda di coordina-  
mento per la Salute (Joseph  
Polimeni). I due manager, nel-  
la primavera 2022, si scam-  
biarono i ruoli. Polimeni las-  
ciò il Pordenonese per assu-  
mere la guida dell'Azienda  
che si occupa tra l'altro di ban-  
di e concorsi, mentre Tonutti  
fece il percorso inverso. Per  
entrambi, la scadenza del  
contratto è a fine dicembre.

Ok del dg Poggiana per le prestazioni in regime di libera professione  
L'istanza era stata avanzata dalla Fials. Attese le adesioni dei medici

# Visite specialistiche scontate del 15% per i dipendenti Asugi e i loro familiari

Un mese tra la domanda del  
sindacato e la risposta, posi-  
tiva, dell'Azienda. Il via libe-  
ra di Asugi consentirà a cir-  
ca 6 mila dipendenti e ai lo-  
ro familiari di fruire di tarif-  
fe ridotte del 15% per pre-  
stazioni di attività libero  
professionale da parte dei  
dirigenti medici che vorran-  
no aderire su base volonta-  
ria all'iniziativa.

E quanto rende noto la  
Fials del Friuli Venezia Giu-  
lia citando la lettera di solle-  
citazione e il conseguente  
via libera dell'Azienda giu-  
liana isontina. Lo scorso 7  
novembre, a firma del segre-  
tario regionale Fabio Poto-  
tschnig, la Fials ricordava  
che Asugi ha nel tempo stu-  
pulato diverse convenzioni  
con vari enti per lo svolgi-  
mento di prestazioni in regi-  
me libero professionale a  
prezzo scontato. Ultimo ac-  
cordo in ordine di tempo  
quello con la Questura di  
Trieste, che prevede una  
agevolazione a favore degli  
agenti e dei loro familiari en-  
tro il secondo grado, non-  
ché del personale in quie-  
scenza e dei relativi parenti.  
«Un ulteriore passo – sottoli-  
neò in quell'occasione l'as-  
sessore regionale Riccardo  
Riccardi – verso il rafforza-  
mento dei servizi sanitari  
per chi svolge un ruolo fon-  
damentale nella tutela della  
sicurezza e per le loro fami-  
glie. E un gesto concreto di  
vicinanza e supporto per  
chi lavora e ha lavorato al  
nostro fianco, in un'ottica  
di inclusività e attenzione al-  
le necessità dei cittadini».

La risposta del dg Poggia-  
na alla Fials è arrivata in bre-  
ve. Il direttore generale di  
Asugi fa sapere di avere ac-  
colto la proposta di un costo  
minore per i dipendenti  
dell'Azienda che dovessero  
avere necessità di visite in li-  
bera professione nei presidi  
ospedalieri di Trieste, Gori-  
zia e Monfalcone. Nello spe-  
cifico, viene pure stabilito  
che la riduzione sulla tariffa  
stabilita dal professionista  
scelto sarà pari al 15%. Do-  
po di che, precisa ulterio-  
rmente Poggiana, perché l'in-  
tesa di realizzo servirà la di-  
sponibilità dei singoli pro-  
fessionisti. L'Azienda «prov-  
vederà per questo a racco-  
gliere il consenso dei diri-  
genti medici interessati ad  
aderire, i cui nominativi sa-  
ranno consultabili sulla pa-  
gina del sito dell'Asugi dedi-  
cata alla libera professio-  
ne».

«Perché non farlo?», do-  
manda il dg facendo riferi-



**UNA VISITA OCULISTICA**  
UN ESEMPIO NELLA FOTO  
D'ARCHIVIO QUI SOPRA

In questo senso  
sono già attive  
delle convenzioni  
per il personale  
di Questura  
e Guardia di Finanza

Il massimo dirigente  
dell'Azienda:  
«Siamo fiduciosi  
sulla partecipazione  
di numerosi  
professionisti»

La lista dei dottori  
coinvolti verrà  
pubblicata online  
Prenotazioni  
tramite call center,  
cup e farmacie

mento, oltre che alla stretta  
di mano con la Questura, pu-  
re a una identica operazio-  
ne concordata con la Guar-  
dia di Finanza la scorsa esta-  
te. Ma quanti aderiranno  
tra i medici? «Siamo fiducio-  
si che saranno numerosi –  
prosegue Poggiana –. Sulla  
base delle nostre analisi su  
quanto sin qui costruito as-  
sieme alle forze dell'ordine,  
saranno diverse le specialità  
che offriranno la tariffa ri-  
dotta ai lavoratori di Asu-  
gi».

Pototschnig commenta  
con soddisfazione l'ok tra-  
smesso dal dipartimento Ri-  
sorse umane della direzio-  
ne amministrativa azienda-  
le. «Ho ringraziato personal-  
mente il dg – fa sapere – per  
aver colto la richiesta, che  
ci sembrava doverosa nei  
confronti dei dipendenti, al-  
la pari dei colleghi degli al-  
tri enti pubblici per i quali  
sono già state sottoscritte  
analoghe convenzioni. Au-  
spichiamo a questo punto  
una massiccia adesione da  
parte dei professionisti me-  
dici».

Le prenotazioni delle visi-  
te specialistiche saranno ef-  
fettuate mediante il sistema  
Cup oppure le farmacie abi-  
litate, il cui elenco è presen-  
te sul sito web aziendale, o  
chiamando il call center Sa-  
lute 0434/223522. — M.B.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## Regione



Un momento dei lavori del Consiglio regionale con gli alunni delle superiori in visita. FOTOLASORTE

# Piovono 433 emendamenti sulla manovra di Bilancio

Sono 21 di giunta, 78 di maggioranza e 334 quelli presentati dall'opposizione. Via alla maratona per la Stabilità. Si a 23,5 milioni per le spese dell'assemblea

Valeria Pace

È iniziata la corsa all'approvazione della manovra di Bilancio 2025, una seduta di Consiglio regionale da quattro giorni. E come in tutte le maratone che si rispettino (il traguardo dovrebbe essere venerdì alle 20, ma è possibile si vada avanti a oltranza) non si può iniziare con uno sprint. Così i punti all'ordine del giorno non sono stati esauriti. Si sono ascoltate le relazioni di maggioranza (redatte da Antonio Calligaris per la Lega, Alessandro Basso per Fdi, Mauro Di Bert per Fedriga presidente e Andrea Cabibbo per Fi) e minoranza (di Andrea Carli per il Pd, Massimo Moretuzzo per il Patto e Furio Honsell per il Misto), e la discussione generale non è nemmeno terminata. E questo ha spostato il termine per presentare ulteriori emendamenti a oggi. Fi-

no a quando è aperta la discussione generale i relatori possono presentarne – o ritirarne – altri. I giochi allora sono ancora aperti per quanto riguarda i 10 milioni a disposizione dei consiglieri, e saranno senza dubbio gli eletti nelle file della maggioranza a spartirsi le risorse. Intanto sono piovuti ad ora 433 emendamenti, di cui 5 ritirati, sul testo presentato dalla giunta. In particolare, sono 21 gli emendamenti di giunta, 78 quelli di maggioranza e 334 di opposizione. Nel frattempo il Consiglio regionale ha approvato con 31 voti a favore e tre astenuti (tutti i consiglieri del Misto) il Bilancio di previsione 2025-27 dell'assemblea legislativa.

## LE SPESE PER L'ASSEMBLEA

È stato fissato a 23,5 milioni il fabbisogno del parlamentino regionale per il 2025, 71 per il

triennio fino al 2027. Quasi un terzo delle risorse 2025 è impegnato per il pagamento dei vitalizi (8,2 milioni, su di 240 mila euro rispetto al 2024 perché tre ex consiglieri in più ne godono e per «l'adeguamento del 2% all'inflazione»), poi 6 milioni sono dedicati alle spese connesse alla carica e 3 milioni per la valorizzazione del territorio. Queste le principali voci di spesa enumerate da Simone Polesello (Fp), relatore del provvedimento.

## LA DISCUSSIONE

I relatori di maggioranza e opposizione hanno ribadito le posizioni già emerse in Commissione Bilancio, sulla «manovra più ricca di sempre» da 6,24 miliardi, un ritornello che ritorna nei discorsi sia di maggioranza sia di opposizione. In estrema sintesi, per la coalizione che appoggia la giunta, il lavoro



ANTONIO CALLIGARIS  
CAPOGRUPPO DELLA LEGA  
RELATORE DI MAGGIORANZA

«Le risorse sono aumentate del 20% rispetto all'anno scorso, ci consentono di attivare misure che il Veneto ci invidia»

dell'esecutivo regionale dimostra oculutezza nella gestione delle risorse e una visione per la comunità. Per le opposizioni non si fa abbastanza considerate le enormi risorse a disposizione. Calligaris ha sottolineato che le risorse quest'anno sono maggiori rispetto all'anno precedente del 20%, cosa che permette al Fvg di avere «misure che in Veneto ci invidiano». Basso invece si è concentrato sulle novità nel suo territorio di riferimento, parlando dell'Istituto di Pordenone e della prossima inaugurazione dell'ospedale. Per Di Bert la manovra è apprezzabile dato che «si ragiona sia sul lungo termine con investimenti sulle infrastrutture, sia per aiutare le persone ad affrontare il costo della vita». Cabibbo sottolinea invece le misure volte a «rendere più attrattivo il nostro territorio per famiglie, giovani e lavoratori».

Dall'opposizione, Carli ha chiesto interventi forti sui lavoratori poveri, con l'azzeramento dell'addizionale Irpef regionale sul primo scaglione di redditi. Moretuzzo ha criticato la «latitanza» sulla questione ambientale: «La legge Fvg Green è depotenziata». E Honsell ha attaccato la manovra, tacciata di essere sbagliata «nel suo impianto logico e politico: tutte le risorse premiano il patrimonio». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## PREMIO GRILZ

### Bagarre in aula



Durante la relazione di Furio Honsell (Open), è scoppiata la bagarre in aula. Honsell ha dichiarato la sua contrarietà ai fondi stanziati per il premio dedicato al giornalista triestino Almerigo Grilz «un anti-fascista» celebrato con «ben 90 mila euro». Michele Lobianco (Fi) è insorto, urlando: «È finita l'apartheid culturale». E fuori microfono si è acceso anche Claudio Giacomelli (Fdi). Dopo un botta e risposta e bagarre generalizzate, il presidente Mauro Bordin ha pregato l'esponente di Open di «non fare polemica».

## BASSO (FDI) SULLA NADEF

### «Bibbia per noi»



Si è parlato anche della nota di aggiornamento del Documento di Economia e Finanza regionale (Nadef), che Alessandro Basso – relatore di maggioranza – ha chiamato «una sorta di Bibbia» del centrodestra: «Qui c'è la nostra visione di futuro». Mentre per le minoranze, Andrea Carli (Pd) ha bollato come un documento che non presenta «alcuna novità», e – questo l'afondo – Furio Honsell (Open) «promesse che mirano al consenso a breve termine». Il documento contiene indicazioni sugli enti e società controllati, partecipati e strumentali.

## Protesta in piazza Oberdan durante la seduta L'Unione degli studenti: «Non si pensa ai giovani»

### L'INIZIATIVA

Roberta Mantini

«Non è un paese per giovani», questo slogan «gridato» dall'Unione degli Studenti sotto le finestre del Consiglio regionale mentre, ieri mattina, erano in corso i lavori per la legge di bilancio e stabilità 2025.



Il palazzo del Consiglio

«Abbiamo assistito – spiega Beatrice Bertossi dell'Unione degli studenti – all'ennesima legge di bilancio scritta senza il dialogo con le parti sociali, i movimenti e i sindacati di categoria, un documento economico-finanziario che privilegia i privilegiati. L'abbiamo visto con l'istruzione – sottolinea Bertossi – con tagli di 22 milioni, finanziamenti di 5 milioni alle scuole private, quando ci sono scuole in regione che hanno bagni inagibili e fanno lezioni nei container come lo Stringher di Udine e il Kennedy di Pordenone. Esigiamo – afferma Bertossi – un cambio di rotta sull'istruzione, vogliamo che vengano ascoltate le rappresentanze studentesche. La consulta studentesca – ag-

giunge – non riceve finanziamenti da anni, gli studenti stanno male e le risposte che sta fornendo la Regione, come il bonus psicologo, non rispondono alle esigenze».

Durante la manifestazione, l'Unione degli studenti ha espresso la propria opinione anche su altri temi: «Prendiamo una scuola pubblica inclusiva e che metta al centro gli studenti; il ripensamento radicale del modello educativo che diventi uno strumento di emancipazione sociale e uno spazio di elaborazione critica; invitiamo le istituzioni a coinvolgere le nuove generazioni nei processi decisionali e a investire in un'istruzione pubblica forte, equa e orientata al futuro». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## STOP AND GO IN MATTINATA

### Classi in visita al Palazzo ma i lavori sono sospesi

Una sessantina di studenti provenienti da due scuole superiori del Friuli Venezia Giulia (due quinte del liceo scientifico Linussio di Codroipo e una quarta e una quinta dell'Istituto Deganutti di Udine) assieme a cinque docenti hanno assistito al via della maratona per arrivare all'approvazione della manovra di Bilancio 2025. Sono stati accolti dall'ufficio di gabinetto del Consiglio regionale.

I ragazzi sono stati sfortu-

nati e non hanno assistito ai momenti più intensi del dibattito. Inizio lavori in ritardo di una mezz'ora e poi sospensione della seduta – come accade spesso nel primo giorno di legge di bilancio – per esaminare e concordare emendamenti. Sono 25 le scuole che nel 2024 hanno varcato le porte del palazzo di piazza Oberdan, sia per visite guidate sia per sedute consultive (6 gli istituti coinvolti in questa attività). —



IL GOVERNO

# Caccia ai fondi per la Manovra L'idea di un aiuto gela le banche

Fdl rivendica la proposta: «Sarebbero dei piccoli sacrifici». Ma Ff è contraria  
La Lega: «Niente stangate sui bitcoin». L'ipotesi di ridurre l'Ires per le imprese

Chiara De Felice / ROMA

Il governo torna a chiedere sacrifici alle banche e si riaccende lo scontro con gli istituti di credito che dovranno fare da cassa alla manovra, in particolare, stavolta, per poter ridurre l'Ires alle imprese, una tassa che pesa anche su di loro.

LE IPOTESI

A differenza di due mesi fa, quando le banche negoziarono il primo contributo inserito nella legge di bilancio, pari a 2,5 miliardi per il prossimo biennio, stavolta si parla di cifre decisamente meno allarmanti: ridurre l'Ires dal 24% al 20% costerebbe 400 milioni di euro. Ma la reazione del settore bancario, colto di sorpresa anche stavolta, è ugualmente fredda: «Non ci sono testi giuridici o emendamenti», taglia corto il presidente dell'Abi, Antonio Patuelli. «Io esamino solo testi giuridici, che in questo caso non ho visto e non ci sono», spiega Patuelli a margine



L'acquisto di bitcoin e criptovalute on line ANSA

NEL DECRETO

## Lo stop alle multe no vax L'ira delle opposizioni Insorgono medici e Ff

ROMA

Opposizioni e medici, ma anche una parte di Ff, all'attacco contro l'annullamento delle multe di 100 euro per quanti nel 2022 non hanno ottemperato all'obbligo vaccinale contro il Covid previsto nel decreto Milleproroghe. «Non è certamente un bel segnale e pone un problema di equità», va all'attacco il presidente della Federazione nazionale degli ordini dei medici chirurghi e degli odontoiatri (Fnomceo),

Filippo Anelli, commentando la misura. Il dibattito - evidenza - è legato principalmente al fatto che cancellando le multe ai no vax, si crea una forma di disuguaglianza rispetto ai cittadini che invece quelle multe le hanno pagate. Nel merito, è chiaro che in quel momento, durante la pandemia, l'obiettivo con l'obbligo della vaccinazione era quello di proteggere la salute della popolazione. Oggi, rileva il presidente Fnomceo, «dopo due anni, la sanzione perde di significa-

to, ma si pone un grosso problema di equità». Per le opposizioni si tratta di un «condono» ancora più grave in un momento in cui la sanità è in crisi o ancora di una «vergogna» o un «messaggio devastante». «È una decisione molto grave. Il governo strizza l'occhio a chi evade», stigmatizza la leader del Pd Elly Schlein. Si tratta inoltre, rincara per Iv Maria Elena Boschi, di «una grave offesa agli operatori sanitari». Ma sulla misura si registra anche la perplessità di Forza Italia. La vicepresidente del Senato, Licia Ronzulli, non usa mezzi termini: «Se era sbagliato prorogare il congelamento delle multe, cancellarle è inaccettabile e significa far finta di dimenticare cos'ha rappresentato il Covid per l'Italia. Quella dei no vax era tutt'altro che una battaglia di libertà e spero che la maggioranza torni sui

suoi passi». Dall'altra parte la Lega rivendica la scelta e Matteo Salvini parla di un segnale di «pacificazione nazionale». Non solo. C'è chi nel suo partito torna a insistere sull'ipotesi di rimborsare quanti abbiano già pagato quelle multe. Ipotesi che era stata inserita in una bozza del decreto approvato ieri in CdM e che ha, invece, solo cancellato i procedimenti in essere. Una decisione che, già di per sé, in base a stime dello scorso anno, costa 150 milioni. Cifra che salirebbe ancora se si prevedesse, appunto, un rimborso per quanti le hanno già pagate. Un'idea comunque già bocciata dal Mef. Una previsione, insiste però il leghista Claudio Borghi, che «deve essere valutata. Se il numero di coloro che hanno pagato è piccolo, e c'è il rischio di cause, si può tranquillamente valutare la restituzione». —

di un convegno sul Mezzogiorno. Ma sui testi la maggioranza è al lavoro: in una riunione al Mef, il ministro dei Rapporti con il Parlamento Luca Ciriari, i sottosegretari Federico Freni e Lucia Albano, e i relatori della manovra provano a tradurre, assieme agli uffici legislativi, le decisioni prese dal vertice dei leader, che planeranno come emendamenti governo-relatori entro domani alle 12 sul tavolo della commissione Bilancio alla Camera. Sul nuovo round di sacrifici per le banche Fratelli d'Italia non ha dubbi: «Non mi sembra

### Patuelli dell'Abi frena «Esamino solo i testi giuridici, che ancora però non ho visto»

che questo governo non abbia tenuto conto del ruolo delle banche e del loro valore sociale.

IL DIBATTITO

Potrebbe esserci un piccolo sacrificio rispetto all'importante successo che invece hanno avuto nell'ultimo periodo, certificato anche dalle agenzie di rating», spiega il presidente della commissione Finanze della Camera e responsabile economia di FdI, Marco Osnato. Più cauta Forza Italia: «Dobbiamo leggere il testo sulle condizioni inserite dal Mef sul punto. Prendiamo atto che apparirebbe una cifra modesta, sul principio personalmente non sono d'accordo come non eravamo

d'accordo anche in passato», chiarisce il capogruppo di Ff alla Camera, Paolo Barelli. Sull'Ires, una norma tutta da scrivere anche sul capitolo coperture, l'idea sarebbe procedere con un taglio sostanzioso per le imprese che trattengono gli utili in azienda e ne reinvestono una parte, o erogano welfare, o assumono. Ma non è detto che sia un beneficio per tutte: molto dipende dove si fermerà l'asticella della quota di utili da trattenere, perché se sarà molto elevata taglierà fuori le quote, che gli utili li devono distribuire. Potrebbero poi esserci anche vincoli stringenti sull'occupazione, che ridurrebbero ulteriormente la platea. A quel punto la misura potrebbe diventare ancora meno onerosa per lo Stato. Tra le altre modifiche alla manovra, in via di definizione, c'è lo stralcio della norma sui revisori del Mef. «Le società che percepiscono un finanziamento pubblico hanno già dei revisori dei conti iscritti all'albo» per cui «non c'era nessuna necessità di aggiungere o appesantire con un revisore dei conti di Stato. Non c'è più quella ipotesi», spiega Barelli. Cambierà - oltre alla web tax che resterà solo per i grandi - anche la tassa sui bitcoin e fratelli: «Nessuna stangata sulle criptovalute grazie all'impegno e al lavoro della Lega», fanno sapere Freni e il deputato Giulio Centemero, che fin dall'inizio si sono spesi per correggere l'aumento dal 26% al 42% dell'aliquota sulle plusvalenze realizzate con il rimborso o la cessione di cripto-attività. —

I TRASPORTI

## Salvini precetta ancora Scontro con i sindacati

È muro contro muro tra Salvini e i sindacati di base: l'incontro di ieri tra le parti per cercare di scongiurare lo sciopero di venerdì prossimo, che coinvolgerà anche i mezzi di trasporto pubblici, si è concluso senza nessun accordo. Immediata quindi la risposta di Salvini che ha deciso di precettare i lavoratori che protestano e di ridurre da 24 a 4 ore la mobilitazione. Ma l'Usb non ha intenzione di fare un passo indietro e conferma che lo sciopero si farà e resterà di un giorno intero. «È mio piacere e mio dovere

ascoltare», ha detto Salvini sottolineando che il diritto di sciopero «è sacrosanto». Ma si tratta del penultimo venerdì prima di Natale e quindi di un periodo «fondamentale per milioni di italiani». Alla fine dell'incontro il ministro dice di aver chiesto di ridurre le ore, «mi hanno detto educatamente di no». E per questo «formalizzerò la mia richiesta di ridurre a 4 ore la giornata di sciopero per garantire a chi vuole scioperare il proprio diritto, ma per non bloccare l'Italia intera a 10 giorni dal Natale». —

LA POLEMICA

## Giornata sugli errori giudiziari L'Anm: «Aumenta la sfiducia»

ROMA

In commissione Giustizia si consuma l'ennesimo atto dello scontro tra toghe e maggioranza di governo. Alla Camera il presidente dell'Associazione nazionale magistrati, Giuseppe Santalucia, ha bocciato la proposta - all'esame dei parlamentari - di istituire attraverso una legge la Giornata nazionale in memoria delle vittime di errori giudiziari.

«Dubito che così si possa raggiungere un risultato utile o una sensibilizzazione diffusa dell'opinione pubblica e della cittadinanza su questo tema. Il problema è rendere più attenti gli operatori di giustizia più che la collettività. Il pericolo è di indurre sfiducia pubblica nel sistema giudiziario e dare un messaggio in controtendenza rispetto alle numerose giornate in memoria della legalità», dice

il leader dell'Anm facendo un esempio: «è come se volessimo istituire una giornata in memoria delle vittime degli errori diagnostici e terapeutici, che sono un dramma come l'errore giudiziario. Ma non ne capisco il senso». La giornata sarebbe istituita - secondo la relazione della deputata leghista Ingrid Bisa che ha proposto la legge - il 17 giugno, giorno dell'arresto del conduttore televisivo

Enzo Tortora, che nel 1983 fu sottoposto ingiustamente alla misura della custodia cautelare in carcere ed è «simbolo di tutte le vittime degli errori giudiziari. Da allora - si legge nel documento - è cambiato ben poco. Ancora oggi troppi innocenti finiscono in carcere: in media 1.000 ogni anno, quasi tre al giorno, oltre 26 mila negli ultimi venticinque anni. Lo Stato ha già speso in risarcimenti più di 740 milioni di euro e il conto prosegue al ritmo di 81 mila euro al giorno. La presente proposta di legge intende dare dignità e riconoscimento, seppur in modo simbolico, ai protagonisti di storie strazianti, a innocenti accusati dei reati più diversi e tremendi sulla base di prove inesistenti o senza fondamento». —



Il presidente dell'Anm, Giuseppe Santalucia ANSA



## Istruzione

## L'ANALISI

# Italiani incolti e deboli a far di conto: radiografate le nostre incompetenze

Impietoso il report decennale Ocse sulle competenze degli adulti nei 31 Paesi più industrializzati. Siamo tra gli ultimi nella comprensione di testi base, incapaci di risolvere problemi anche semplici

MARCO ZATTERIN

Un popolo di eroi, santi, scienziati e navigatori, probabilmente una nazione abitata da troppi incolti, in cui un adulto su tre non sa sommare due frazioni elementari, e quasi la metà fatica a risolvere un problema semplice come trovare in fretta la via migliore da casa all'ufficio, passando per la scuola a lasciare i figli. Il risultato di questa parata degli orrori è che fra i 31 Paesi più industrializzati del globo, l'Italia gravita agli ultimi posti nella classifica delle competenze, circostanza che denuncia, e condanna, la gestione del sistema scolastico e la capacità di formare persone in grado di ragionare e reagire compiutamente alle novità. Se non bastasse, negli ultimi dieci anni siamo pure peggiorati.

**Relegati nelle retrovie in ogni valutazione, mentre spiccano nordici e giapponesi**

La fonte è l'Ocse, l'Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economico, con il rapporto Piac sulle "competenze degli adulti" che arriva ogni decennio.

I tecnici dell'organizzazione parigina hanno studiato i profili di milioni di cittadini, valutandone la capacità di comprendere un testo base e quella di far di conto, sino a dire che la Finlandia, Giappone, Paesi Bassi, Norvegia e Svezia sono i Paesi più intellettualmente dinamici della Terra, mentre l'Italia – nonostante gli evidenti picchi di ta-



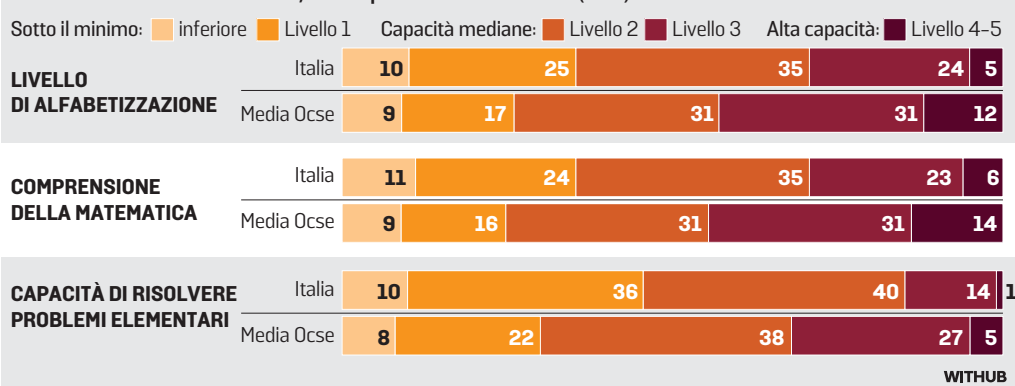
Una ricercatrice in laboratorio: il rapporto Ocse fa emergere il deficit di alfabetizzazione degli italiani rispetto ad altri Paesi

lento – si segnala per «una performance costantemente inferiore alla media». Uno su tre dei nostri rasenta l'analfabetismo, fatica a collocarsi nel mondo che lo circonda e nella sua storia. Del resto, giusto la settimana scorsa, il Censis ci ha gelato rivelando che circa il 35 per cento degli italiani crede che l'Inno di Mameli sia frutto dell'indiscutibile genio di Giuseppe Verdi. Uno su tre, di nuovo. È una maledizione.

La valutazione è basata sulla definizione di sei livelli di competenza. Il più basso è "meno di uno", il più alto è il "cinque". L'indice di alfabetizzazione sentenzia che il 10 per cento degli italiani sa «al massimo comprendere frasi brevi e semplici»; mentre il 25 per cento è in grado di capire «testi brevi quando le informazioni sono chiaramente indicate». Al contrario, solo il 30 per cento della popolazione ha la capacità di «valutare testi lunghi e densi su

## GLI ITALIANI E LE TRE VIRTÙ DELLA CONOSCENZA

Media nazionale e media Ocse, Valori percentuali sul totale (100)



più pagine, e di utilizzare le conoscenze pregresse per comprendere scritti e completare compiti». È l'«uno su tre» (quasi) composto dai migliori fotografati ai livelli 4 e 5, i cervelli avanzati su cui l'Italia costruisce il ruolo di Grande Paese, e va bene sino a quando si è costretti a osservare che, nella media Ocse, i primi della classe sono il 43 per cento degli adulti.

Quando si arriva all'aritmetica, le percentuali sono analoghe e così il divario. La catastrofe esplode alla voce «soluzione dei problemi da cui dipende l'adattamento». Qui si trova che un misero 15 per cento di concittadini ha i mezzi per «una comprensione più profonda dei problemi e per reagire a cambiamenti imprevisti, anche se richiedono una rivalutazione impor-

tante del problema» (media Ocse: 32%). E che il 46 per cento, in sostanza metà degli adulti della Penisola, sa risolvere soltanto «problemi semplici con poche variabili che non cambiano man mano che avanzano verso la soluzione» (media Ocse: 30%). È sconcertante. Come lo è constatare che il 15 per cento dei lavoratori svolge una mansione inferiore alla propria qua-

lità, e il 18 per cento ne ha una per la quale non è abbastanza qualificato.

Enrico Giovannini, ex presidente Istat alla guida dell'Alleanza per lo Sviluppo Sostenibile (Asvis), non è sorpreso. «Anche dieci anni fa l'Italia era in fondo alla classifica – ammette –; da allora non è stata impostata nessuna politica strutturale per l'educazione degli adulti». A suo avviso, preoccupa soprattutto «la carenza nel problem solving che rende incapaci di affrontare sfide come la rivoluzione digitale». Inoltre, «la limitata alfabetizzazione pone anche un problema in termini di diritti di cittadinanza: se un terzo della popolazione fatica a seguire testi o discorsi di media complessità, è evidente che anche le scelte elettorali rischiano di essere influenzate da fake news o da una propaganda basata su messaggi ultra sempli-

**Giovannini (ex Istat): «Così già dieci anni fa Il grave è che da allora non c'è stata reazione»**

ficati a fronte di problemi complessi». L'economista sollecita «un piano pluriennale in materia, ben finanziato, disegnato coinvolgendo non solo gli esperti, pedagogisti, sociologi, giornalisti, ma anche la società civile».

I numeri dicono che non ci sarebbe scelta, visto che l'Italia spende appena il 4 per cento del Pil per l'istruzione. E meno di quanto paga per gli interessi sul debito. Meno della Danimarca, per dirne una, che nelle graduatorie Ocse naviga tranquilla ai piani alti e ci guarda da lassù. —

**Med news Italpress**  
un notiziario, tre lingue,  
un ponte tra culture



Med news è il notiziario in italiano, inglese e arabo dell'agenzia di stampa Italpress. Uno sguardo quotidiano ai Paesi del Maghreb, dell'Asia occidentale, del vicino Oriente. Ogni giorno gli aggiornamenti di un desk dedicato e dei corrispondenti di Italpress: **news, interviste, schede e approfondimenti**. Per conoscere ciò che avviene in quell'area e far conoscere cosa avviene in Italia e in Europa.

**>> Italpress**  
agenzia di stampa  
italpress.com



# Scegli e pianifica il tuo domani

Un futuro fatto di serenità, benessere, libertà e autonomia passa attraverso la capacità di leggere il mondo in cui viviamo non solo per come è oggi, ma per come diverrà. Il metodo Life Planning di Banca Mediolanum può aiutarci a pianificare gli obiettivi di vita, tenuto conto della nostra crescente longevità

► La vita media continua ad allungarsi. Un 65 enne, oggi, ha davanti a sé oltre 20 anni in più rispetto al 1948 (dati Istat). Questa crescente longevità, sommata al progressivo calo delle nascite, causa una forte pressione sui sistemi di welfare. Dal punto di vista previdenziale, il disequilibrio tra giovani e anziani ha reso necessaria la riforma pensionistica che ha causato una forte contrazione del tasso di sostituzione. E mentre la sanità pubblica non riesce a far fronte alle fragilità di un numero di anziani sempre più elevato, costringendo gli italiani a pagare di tasca propria una prestazione sanitaria su due, il welfare familiare, quella preziosissima rete di assistenza domestica su cui abbiamo potuto contare negli anni passati, risulta notevolmente indebolito dal numero di componenti sempre più esiguo delle stesse famiglie.

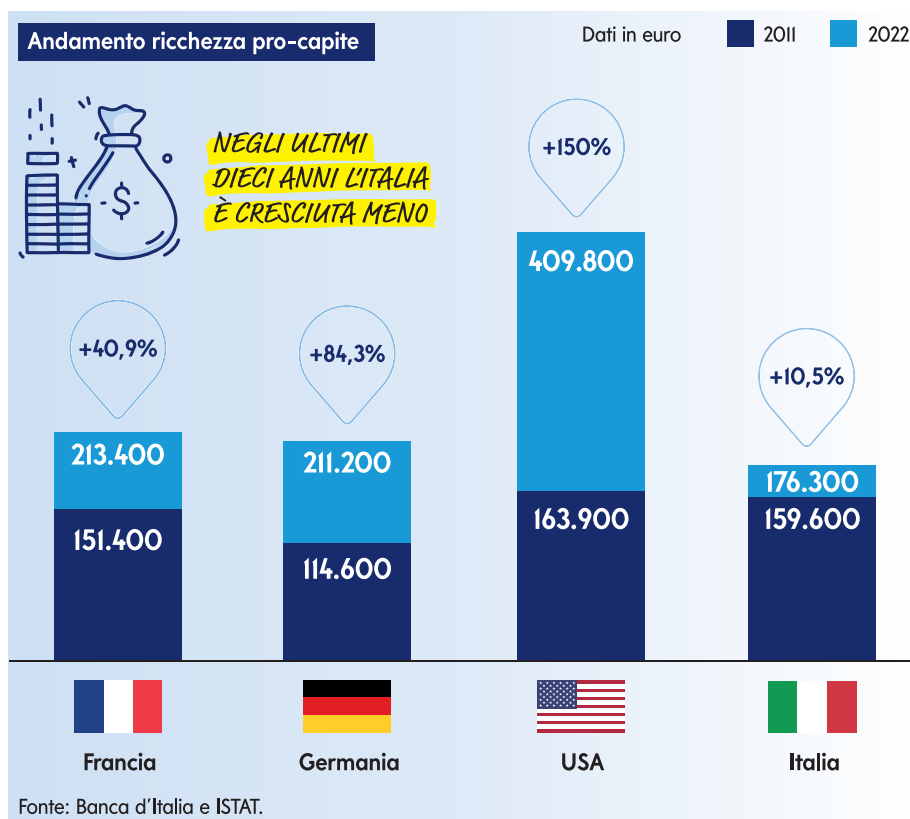
## METTERE IN MOTO IL RISPARMIO

Per far fronte alle nuove necessità che si stanno delineando, dobbiamo lavorare essenzialmente su due fronti: efficientare le somme già accantonate e valorizzare la nostra virtuosa propensione al risparmio. La ricchezza privata è sempre stata un punto di forza del nostro Paese, ma come vediamo in grafica, non siamo stati in grado di farla crescere nel tempo. In un de-

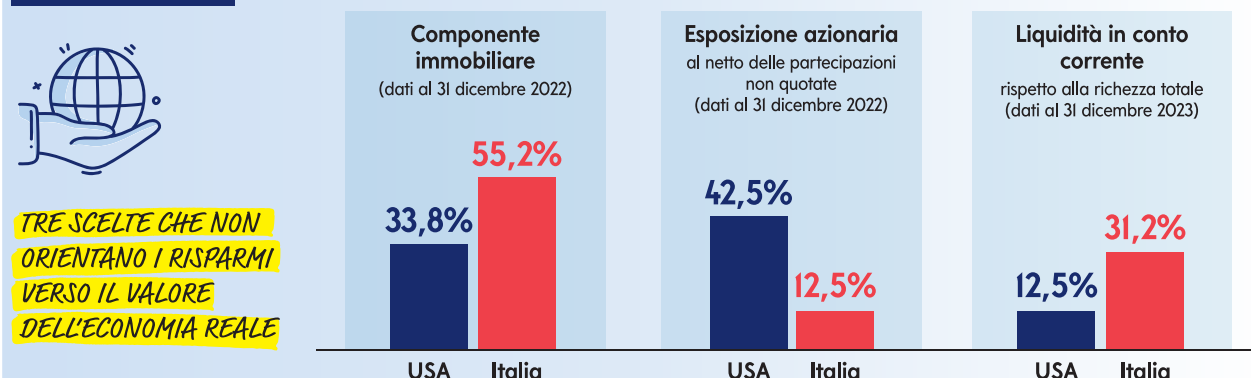
cennio la ricchezza pro-capite italiana è aumentata solo del 10,5% rispetto al 150% degli americani. Le ragioni risultano evidenti nel grafico sottostante: l'allocatione nel nostro Paese è fortemente sbilanciata verso immobili e liquidità, mentre l'esposizione azionaria, quindi l'investimento nell'economia reale, è decisa-

mente esigua. Rinunciando a partecipare al progresso economico del mondo, perdiamo due straordinari fattori in grado di creare valore: il mercato e il tempo. Oltre a questo, dobbiamo ritrovare un po' di quella nostra tradizionale disciplina che, con regolarità, ci consenta di ridurre le spese a favore dell'accumulo di nuo-

## I VANTAGGI E LE SFIDE DI UNA VITA PIÙ LONGEVA



## Differenze Italia USA



1.787 mld €

La liquidità delle famiglie italiane parcheggiata sui conti correnti

vo risparmio da destinare a obiettivi di vita ben definiti. Ad aiutarci in questo, ci sono strumenti come i Piani di Accumulo di Capitale (PAC), una strategia di investimento che permette di entrare in modo automatico e graduale sui mercati finanziari, mitigando i potenziali effetti negativi derivanti dalla fisiologica volatilità dei mercati stessi.



83 anni

L'aspettativa di vita in Italia



## Denatalità in Italia

1,2% Nascite

MOLTO LONTANO DAL TASSO DI PAREGGIO PARI A 2,1

## FAMIGLIARE

34,4%

Famiglie che hanno a carico un familiare non autosufficiente

## SANITARIO

50%

Le prestazioni sanitarie che sono pagate di tasca propria

## PREVIDENZIALE

Tasso di sostituzione

65% per i dipendenti

45% per gli autonomi

IMPATTO DELLA DENATALITÀ SUI SISTEMI DI WELFARE

Fonte: Censis rapporto annuale 2023.

## SCEGLIERE E PIANIFICARE

Per arrivare preparati alle tappe della nostra vita, occorre avere chiaro quanto il risparmio sia la principale risposta a fragilità, bisogni e progetti che la caratterizzano in modo determinante. Il Family Banker di Banca Mediolanum, da sempre punto di riferimento competente e professionale per le famiglie italiane, ha oggi un alleato in più: il metodo Life Planning, una piattaforma che consente al professionista di analizzare in anticipo le fasi della vita e individuare sin da subito quelle scelte e quei comportamenti utili a tracciare e raggiungere gli obiettivi futuri.

Seguici su:

## Messaggio pubblicitario.

L'offerta dei prodotti offerti da Banca Mediolanum che prevedono versamenti mediante PAC è disponibile sul sito di [bancamediolanum.it](http://bancamediolanum.it) o presso i Consulenti finanziari abilitati all'offerta fuori sede di Banca Mediolanum S.p.A. dove è possibile consultare e leggere il relativo materiale informativo e contrattuale prima dell'adesione. La sottoscrizione è subordinata alla preventiva compilazione del questionario di profilatura MiFID e alla valutazione di adeguatezza rispetto al proprio profilo di investitore nonché ai propri bisogni assicurativi per i soli prodotti di investimento assicurativi.

La Piattaforma Life Planning® è lo strumento in uso ai Consulenti Finanziari abilitati all'offerta fuori sede di Banca Mediolanum per conoscere sempre più da vicino i propri clienti e tracciare, attraverso il metodo Life Planning®, i loro obiettivi di vita, tenuto conto della situazione personale, familiare e/o relazionale nell'arco di un orizzonte temporale coerente con tali obiettivi.



## Le crisi internazionali

# Centinaia di raid israeliani sulla Siria Iran e Turchia: «Incursioni illegali»

Distrutti jet, carri armati, flotta e armi. «Smilitarizzato il Paese». Erdogan a Meloni: «Dallo Stato ebraico un'aggressione»

Laurence Figà-Talamanca / ROMA

Israele teme che la Siria si trasformi in un'ennesima minaccia e ha giocato d'anticipo. Con una maxi operazione aerea, denominata Fionda di Bashan, ha distrutto «l'80% delle capacità militari siriane», navi, aerei e missili. Con l'obiettivo, ha rivendicato il premier Benjamin Netanyahu, che «non finiscano nelle mani dei jihadisti», saliti al potere a Damasco dopo la fuga di Bashar al Assad. E con l'intenzione di creare una zona cuscinetto demilitarizzata, oltre la Linea Alpha di confine, ma «senza una presenza israeliana permanente», ha assicurato il ministro degli Esteri Israel Katz.



ANTONY BLINKEN  
SEGRETARIO DI STATO  
USA USCENTE

## TELEFONATA CON LA PREMIER

Un'operazione che al presidente turco Recep Tayyip Erdogan, che ha sostenuto l'avanzata dei ribelli dell'Hts fino a Damasco, appare una vera e propria «aggressione» più che una manovra difensiva, che mette a rischio la stabilità della Siria. Posizione espressa sia al segretario generale della Nato, Mark Rutte, che in una telefonata con la premier italiana Giorgia Meloni, alla quale Erdogan ha ribadito come sia «imperativo che la Siria venga liberata dal terrorismo». La presidente del Consiglio ha convenuto sull'importanza di «preservare l'unità e l'integrità territoriale della Siria, assicurando una transizione pacifica» e insistito «sull'assoluta necessità di garantire l'incolumità dei civili».

Meloni ha convocato per venerdì una riunione virtuale del G7: inizialmente previsto come vertice di fine presidenza di turno (scadrà il 31 dicembre), sarà l'occasione per discutere anche degli ultimi sviluppi in Siria e, secondo una prima bozza di comunicato resa nota da Bloomberg, la tutela

«Il popolo siriano deciderà il suo futuro. I Paesi dovrebbero impegnarsi ad astenersi da interferenze esterne»

delle minoranze sarà condizione necessaria posta al nuovo governo siriano per ottenere il sostegno dei Sette Grandi.

Gli Stati Uniti - ha fatto sapere il segretario di Stato uscente Antony Blinken - esigono un processo di transizione «inclusivo e trasparente», che dia assistenza umanitaria ai civili, distrugga le armi chimiche, e impedisca alla Siria di tornare a essere «una base del terrorismo» o «una minaccia per i suoi vicini». «Se il nuovo regime in Siria permetterà all'Iran di tornare a stabilirsi o permetterà il trasferimento di armi a Hezbollah, risponderemo con forza e gli faremo pagare un prezzo pesante», ha avvertito dal canto suo Netanyahu.

«Siamo intenzionati a fare tutto il necessario per garantire la nostra sicurezza», ha ribadito, spiegando di aver «autorizzato l'aviazione a bombar-



Profughi attraversano il confine bombardato dagli israeliani tra Siria e Libano ad Akkar ANSA

dare capacità militari strategiche lasciate dall'esercito siriano». Una potenza di fuoco che da sabato ha schierato 350 caccia che hanno colpito «in tutta la Siria e distrutto 320 obiettivi strategici»: aerei, missili, navi militari, carri armati e siti di produzione di armamenti.

## BANDIERE DELL'ISIS

Intanto, stando a un video verificato da fonti sul terreno, a Latakia, lasciata in fretta e furia dalle forze russe, sono già rispuntate le bandiere nere dell'Isis, mentre altri filmati provenienti da diverse città mostrano esecuzioni sommarie di esponenti dell'ex regime. Non è chiaro quanto il nuovo governo di Damasco - che tenta di accreditarsi come tollerante e affidabile - riesca a controllare il Paese e le varie milizie che hanno contribuito alla caduta di Assad. —

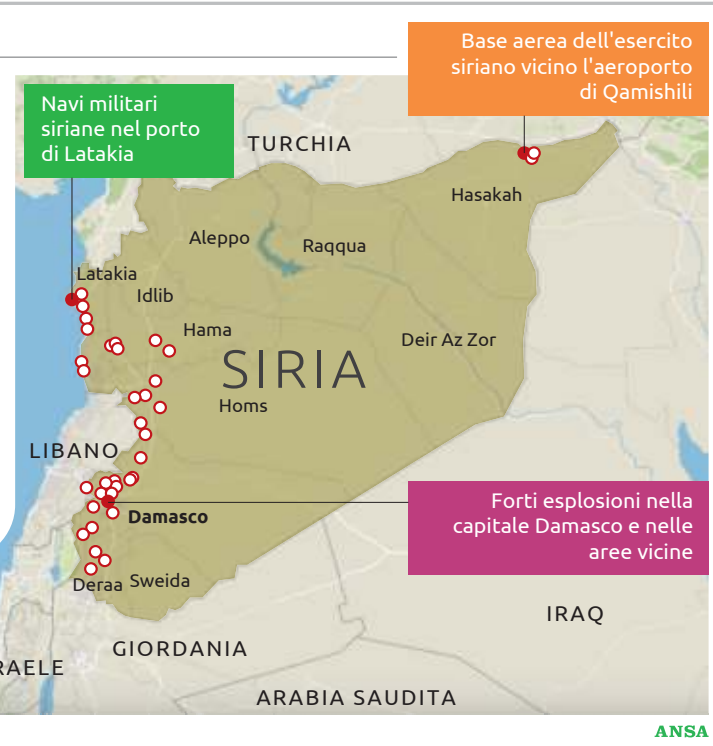
## Gli attacchi



Le forze israeliane hanno lanciato un pesante attacco aereo lungo il confine siriano, colpendo oltre 250 siti tra cui i principali aeroporti, le strutture di difesa aerea, aerei da combattimento e diverse infrastrutture strategiche, in seguito alla caduta del regime di Bashar al-Assad

L'operazione avrebbe danneggiato circa l'80 per cento delle capacità strategiche militari siriane

Fonte: Al Jazeera



## DOPO DECENNI DI STRAGI DEL REGIME

# Scatta l'ora della resa dei conti Esecuzioni sommarie in strada

Trovati almeno 40 corpi con segni di tortura nell'obitorio dell'ospedale militare di Harasta. Jolani annuncia una lista con gli ex funzionari ricercati

ROMA

È l'ora della resa dei conti in Siria. Il regime di Assad si è disciolto ma la guerra civile continua più violenta che mai, con la furia che si è scatenata con-

tro gli aguzzini del deposto rais. Li sono andati a prendere nelle loro case, tirati giù dai nascondigli improvvisati. Trascinati in strada, a Latakia, porto nord-occidentale siriano per decenni descritto come la roccaforte dei clan alawiti associati al potere degli Assad. Membri di quelle che fino a pochi giorni fa erano le temibili mukhabarat, i servizi di controllo e repressione governativi, sono stati giustizia-



Video shock mostrano esecuzioni

ti con colpi di pistola alla tempia o raffiche di mitra su tutto il corpo.

Sorte analoga ma più cruenta è toccata ad altri esponenti degli apparati di sicurezza del regime: uccisi e i loro cadaveri trascinati a lungo per le strade di Idlib, roccaforte dei jihadisti ora al governo a Damasco, mentre la folla inferocita li prendeva a calci. Sono state decise le esecuzioni sommarie condotte ieri in varie regioni della Siria, in particolare nelle zone di Idlib, Latakia, Hama, Homs e Damasco.

Una violenza che viene da lontano e che sta riemergendo con tutti i suoi veleni in queste frenetiche ore di vendetta, seguite all'euforia della «liberazione» delle ultime 48 ore. Almeno 40 cadaveri acca-

tastati con evidenti segni di tortura e con fresche tracce di sangue sono stati rinvenuti a Damasco nell'ospedale militare di Harasta. «Ho aperto la porta dell'obitorio con le mie mani ed è stato uno spettacolo orribile: una quarantina di corpi erano ammucchiati, con segni di terribili torture»,

**I cadaveri sono stati trascinati nelle piazze di Idlib, roccaforte dei jihadisti**

ha raccontato uno dei primi miliziani di Hayat Tahrir ash Sham giunto nel tristemente noto ospedale-mattatoio di Harasta.

È anche il giorno in cui continuano a riemergere testimonianze scioccanti delle sevizie compiute per decenni dagli aguzzini del regime nei confronti dei detenuti politici nella prigione di Saydnaya. Nel carcere-inferno è stata trovata una delle sale di tortura: una serie di corde da impiccagione rosse di sangue rappreso, una pressa meccanica per «schiacciare i corpi» senza vita, che venivano poi spostati nella «sala dell'acido e del sale», dove «venivano sciolti».

Sull'onda di una rabbia antica, il leader dei miliziani jihadisti Ahmad Sharaa (Jolani) ha annunciato l'intenzione di pubblicare una lista dei «nomi degli ufficiali più anziani coinvolti nella tortura del popolo siriano». —



Le crisi internazionali



Il premier israeliano Benjamin Netanyahu nel tribunale distrettuale di Tel Aviv dove affronta il processo per corruzione ANSA/AFP

# Netanyahu alla sbarra Deposizione fiume in aula

Processo per corruzione. La prima volta di un premier in carica da imputato  
Manifestanti pro e contro Bibi davanti al tribunale. «Solo bugie contro di me»

Silvana Logozzo / TEL AVIV

Lo Stato di Israele contro Benjamin Netanyahu: per la prima volta un premier in carica si è seduto ieri al banco degli imputati per testimoniare in un processo, con numerosi capi d'imputazione, e rispondere ad accuse gravi che vanno dalla frode alla corruzione. Entrato alle dieci del mattino in una gremita e superprotetta aula del tribunale distrettuale di Tel Aviv, il primo ministro ha parlato per cinque ore difilato.

Secondo round oggi dal primo pomeriggio fino a sera, e così via per tre giorni a settimana almeno per i prossimi 15 giorni. Come hanno stabilito i giudici respingendo tutti i ricorsi per rinviare (l'ultimopresentato da 12 ministri domenica) in cui si chiedeva di tener conto del delicato momento

politico con la crisi in Siria e la guerra a Gaza in corso, che già gli è valsa una lunga dilazione.

Ad accogliere Netanyahu in aula, una folla di ministri e politici a sostegno. Presente anche Avner Netanyahu, il figlio più giovane del primo ministro, mentre la moglie Sara e il maggiore Yair sono a Miami. Fuori, davanti al tribunale, manifestanti divisi tra pro e contro: da una parte i familiari degli ostaggi con le foto dei loro cari ancora prigionieri a Gaza, dall'altra i pro-premier. Polizia a cavallo e sicurezza dappertutto.

Completo blu, spilletta degli ostaggi su un revers e bandierina israeliana sull'altro, parlando con la sua voce da oratore il primo ministro ha tentato di minimizzare le pesanti accuse ricordando a tutti che Israele sta affrontando pro-

blemi molto più grandi e ha già cambiato il volto del Medio Oriente: «Ora è la politica che conta, non la copertura mediatica positiva (per la quale è accusato di aver scambiato favori)», ha detto perentorio.

**SIGARI E CHAMPAGNE**

Respingendo con veemenza l'immagine di uomo potente dedito a godersi i lussi, e descrivendosi come uno spartano servitore dello Stato, dedito alla lettura di libri di storia e biografie, uno che lavora 24 ore su 24, rinunciando al tempo con la sua famiglia: «Se ogni tanto fumo un sigaro, non ho tempo di finirlo. E per quanto riguarda lo champagne, non sopporto quella roba», ha ironizzato riferendosi al capo d'imputazione secondo cui avrebbe ricevuto sigari e champagne dal magnate di



La manifestazione fuori del tribunale

Hollywood Arnon Milchan e dal miliardario James Packer. Nel più grave dei tre casi a suo carico, il premier è accusato di corruzione, frode e abuso di fiducia perché avrebbe firmato un provvedimento favorevole al magnate dei media Shaul Elovitch, azionista di control-

lo di Bezeq, la più grande compagnia di telecomunicazioni israeliana, in cambio di una copertura positiva su Walla News, sito web di proprietà di Elovitch nel 2012. Secondo i pubblici ministeri, l'accordo sarebbe stato siglato durante una cena 12 anni fa in cui Netanyahu e la moglie lo hanno ospitato. «Non c'è stato alcun accordo, niente di niente», si è difeso Netanyahu, «con Elovitch e sua moglie Iris si è instaurato un legame, ma non la relazione stretta che è stata descritta. All'epoca Walla si mostrò straordinariamente ostile. C'è un motivo per cui è stato chiamato Walla Akbar», gioco di parole sulla frase in arabo Allahu akbar (Dio è il più grande). Poi ha voluto chiarire sulla moglie Sara (la quale, si racconta nei salotti di Tel Aviv, avrebbe un documento segreto che metterebbe nei guai Bibi se la tradisse): «Lei non interferisce nella politica né nei colloqui».

GLI OSTAGGI

Lasciato il tribunale, Netanyahu ha ripreso le funzioni di capo del governo rilasciando dichiarazioni di fuoco e avvertimenti al nuovo regime siriano. Nessuna parola invece sulle trattative in corso per liberare gli ostaggi, che i Paesi mediatori così come funzionari israeliani di alto livello danno a un buon punto. —

LA RISPOSTA A TRUMP

## Il Cremlino: «È l'Ucraina a rifiutare i negoziati»

MOSCA

È l'Ucraina che «rifiuta ogni trattativa», e quindi la Russia continuerà la cosiddetta operazione militare speciale «fino alla sua fine vittoriosa». È dura la risposta del Cremlino all'ultima uscita di Donald Trump, che aveva invitato Vladimir Putin a «fare la pace» perché ormai «ha perso». Una risposta quasi scontata e in linea con le schermaglie che precedono i possibili negoziati, che Donald Tusk considera ormai imminenti. Le trattative «potrebbero iniziare nell'inverno di quest'anno», ha detto il premier polacco, il cui Paese assumerà da gennaio la presidenza di turno dell'Ue.

Gennaio sarà anche il mese dell'insediamento alla Casa Bianca di Trump, che ha detto di essere già al lavoro per mettere fine a una guerra che ha bollato come «ridicola». Il presidente ucraino Volodymyr Zelensky gli ha espresso «profonda gratitudine» per quella che ha definito la «forte determinazione a porre fine a questa guerra in modo giusto», dopo il vertice a tre di domenica a Parigi con Emmanuel Macron. Ma i conti bisognerà farli con la Russia, e da parte sua, almeno a parole, non ci sono segni di cedimento.

«L'operazione militare speciale finirà quando tutti gli obiettivi stabiliti dal presidente, il comandante in capo, saranno raggiunti», ha affermato il portavoce di Putin. E si sa che gli obiettivi enunciati sono l'acquisizione delle quattro regioni russe finora parzialmente occupate e l'impegno di Kiev a non entrare nella Nato. Tali risultati, ha aggiunto, possono essere raggiunti con l'impiego delle armi o come «risultato di colloqui di pace», nei quali appunto «la parte ucraina rifiuta di impegnarsi». —

✝

Ci ha lasciati

**Mauro Perrelli**

Lo annunciano a tutti gli amici che ne hanno apprezzato l'affettuosa bontà Maria Paola, Luciano, Riccardo e Martino.

Un grazie a Marino e a tutti quelli che lo hanno aiutato in quest'ultimo periodo.

Lo saluteremo sabato 14 dicembre dalle 11.30 in via Costalunga, seguiranno le esequie alle 12.30 nella cappella del cimitero.

Trieste, 11 dicembre 2024

Un bacio al mio

**Mauro**

compagno di una vita.

Gianni

Trieste, 11 dicembre 2024

Un saluto a Mauro.

Adriana, Paolo, Federica e Severino

Trieste, 11 dicembre 2024

✝

È mancata

**Maria Luisa Almerigogna**

Buon ultimo viaggio a zia sorel da Giusto, Marinella e Guido.

Le Esequie avranno luogo in forma privata.

Trieste, 11 dicembre 2024

È mancata

**Maria Bencic ved. Dellosto**

Lo annunciano i figli LORENZO e CLAUDIA con le rispettive famiglie e i parenti tutti.

La saluteremo sabato 14 dicembre dalle 9.00 alle 10.00 in via Costalunga.

Seguiranno le Esequie alle ore 14.00 ad Oscurus (CRO).

Trieste, 11 dicembre 2024

✝

È mancato ai suoi cari

**Claudio Bisiacchi**

lo comunicano la moglie Loredana e il fratello Adriano con la famiglia.

I funerali si svolgeranno sabato 14 dicembre dalle 11, seguiranno le esequie alle 12 nella cappella di via Costalunga.

Trieste, 11 dicembre 2024

È mancato all'affetto dei suoi cari il nostro

**Mario Gregori**

Ne danno il triste annuncio i figli Andrej con Irina e Jan con Mojca e gli amati nipoti Ivana, Petra, Sani, Jaš e Evan.

Lo saluteremo venerdì 13 dalle 13.30 alle 14 nella chiesa di Barcola. Seguirà la santa messa e la sepoltura.

Barcola, 11 dicembre 2024

È mancato all'affetto dei suoi cari

**Lucio Lubis**

Ne danno il triste annuncio la moglie NICOLETA, i figli JEFFREY, GEANINA e STEFANIA, i nipoti assieme a tutti i parenti.

I funerali avranno luogo venerdì 13 dicembre dalle ore 11.00 in via Costalunga.

Trieste, 11 dicembre 2024

**TRIESTE**  
ONORANZE TRASPORTI FUNEBRI  
CASA FUNERARIA

**800 991 777 h 24**  
365 giorni

Recupero salme 365 giorni l'anno 24 ore su 24  
Cerimonie funebri

Via dell'Industria, 131 - Trieste • Tel. 040 821216  
Via della Zonta, 7/C - Trieste • Tel. 040 838266  
Via Josip Ressel, 2/5/A - San Dorligo della Valle (TV) • Tel. 040 281402

info@triesteonoranze.it www.triesteonoranzefuneri.it

**XI-XXXVI-LXVI**  
ANNIVERSARIO

**Bruno Ladovaz**

**Elisabetta Gombach ved. Fozzer (Mery)**

**Vittorio Fozzer**

BRUNO amore mio, Mamma, Papà, siete sempre nei nostri cuori.

Trieste, 11 dicembre 2024

**VIII ANNIVERSARIO**

**Carlo Panzarasa**

PRESENTE!

**Marina e famiglia**

Trieste, 11 dicembre 2024



## La svolta

# Bucarest e Sofia a un passo dall'ingresso in Schengen

Caduto l'ultimo veto dell'Austria dopo la stretta sull'immigrazione irregolare. Il sì a Romania e Bulgaria atteso domani al Consiglio Ue per gli Affari interni

Stefano Giantin / BELGRADO

C'è chi – come Italia, Austria, Slovenia, Croazia, ma la lista dei Paesi Ue in questione si allunga sempre più – ha deciso di sospendere, evocando ragioni di sicurezza e la necessità di meglio controllare i flussi migratori. Chi invece, da anni, sogna di esservi ammes- so, un obiettivo strategico più volte fallito, spesso non per propria colpa, ma certamente con grande scorno e crescente rabbia. Ma ora si può dire che il passato è passato. E che il traguardo, finalmente, è a portata di mano.

Traguardo che è l'ingresso completo nell'area Schengen di Romania e Bulgaria, Paesi membri dell'Ue dal lontano 2007, ma tenuti fuori dall'area di libera circolazione praticamente per quasi due decenni a causa dei veti di svariati Stati europei. Bucarest e



Una veduta di Sofia, capitale della Bulgaria, in una foto d'archivio

Sofia, nel marzo scorso, avevano tuttavia ricevuto un primo "contentino", ossia l'entrata nella "Schengen dell'aria", un'integrazione parziale dei due Paesi nella zona di libera circolazione, ma solo per quanto riguarda i viaggi aerei e i controlli in aeroporto, aboliti appunto il 31 marzo 2024.

**A marzo scorso un primo passo con l'integrazione nel traffico aereo**

Ora, tuttavia, è imminente l'ingresso totale e definitivo in Schengen di Romania e Bulgaria, un grande passo – pratico e simbolico – per viaggiatori, emigranti, auto-trasportatori, che non dovranno più sottoporsi a estenuanti code

ai confini in uscita e in entrata dalle proprie patrie. È il risultato della caduta dell'ultimo veto, quello dell'Austria, con Vienna che era rimasta l'ultima capitale Ue arroccata a difendere il discutibile fronte del no contro Sofia e Bucarest. Ma è venuto il momento di «aprire» completamente le porte in Schengen a Romania e Bulgaria, ha annunciato il ministro degli Interni austriaco, Gerhard Karner. E si tratta di un semaforo verde importantissimo, dato che spianerà la strada al sì Ue, atteso giovedì al Consiglio Ue per gli Affari Interni. «Potremo prendere la prossima decisione al Consiglio», ha confermato lo stesso Karner, suggellando così l'imminente successo per Sofia e Bucarest. Che, a meno di sorprese, diventeranno membri a pieno titolo di Schengen a partire dal gennaio 2025.

Lo saranno, ha suggerito Vienna, perché gli ultimi "compiti" sarebbero stati svolti come richiesto. Compiti che riguardano i flussi di migranti, che sono stati ridotti dai rafforzati controlli dei due Paesi. Il veto di Vienna avrebbe spinto Romania e Bulgaria a usare il pugno di ferro, favorendo una «riduzione massiccia dei passaggi illegali della frontiera». E senza veto non si sarebbe registrato un crollo da «70 mila persone intercettate fino a ottobre

l'anno scorso, contro le 4.000 di quest'anno», ha precisato il ministro. Ingresso in Schengen che non sarà una vittoria solo simbolica. Secondo stime Ue, i due Paesi subiscono ogni anno «miliardi di euro di danni in costi logistici e per i ritardi nella consegna delle merci, spesa carburante e retribuzione del lavoro degli autisti» di Tir, tutte spese che poi «ricadono sui consumatori». Ma presto saranno solo un brutto ricordo. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## IN SLOVENIA

### Banca centrale: no all'opzione Rop come governatore

Tutto, ancora una volta, nelle mani della presidentessa. È lo scenario che si sta concretizzando in Slovenia a proposito dell'importante e delicata nomina del nuovo governatore della Banca centrale di Lubiana. Dopo la bocciatura da parte del Parlamento dell'ex ministro delle Finanze e già premier Anton Rop, indicato da Pirc Musar a novembre, la capo di Stato slovena ha fatto sapere che sceglierà un nuovo candidato da proporre all'Assemblea. Il tempo però passa e la deadline dell'8 gennaio è sempre più vicina. ST.G.

## Buon Anno Trieste 2025

# CEGHEDACCIO SYMPHONY

ORCHESTRA FVG



CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA

TRIESTE

Let  
the music  
Play

Dirige l'orchestra:  
M° DENIS MONTE

Presso

Fondazione  
ilRossetti  
TEATRO STABILE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

diretta da Paolo Valerio

TRIESTE

Lunedì 6 Gennaio 2025 - ore 20.00

Per la partecipazione è prevista un'offerta minima di 15 euro. I biglietti possono esser ritirati da mercoledì 11 dicembre presso la casetta n. 37 di Confcommercio Trieste (Mercatini di Natale - Piazza Ponterosso) da lunedì a venerdì dalle 10.00 alle 20.00. I proventi della serata verranno devoluti in beneficenza ad alcune realtà del nostro territorio che quotidianamente sostengono famiglie e pazienti.

La musica, lo stile e l'emozione degli anni '70/'80!



CON IL CONTRIBUTO DI  
Fondazione  
Fondazione CEBRIENTE

IO SONO  
FRIULI  
VENEZIA  
GIULIA



VENEZIA GIULIA  
GRUPPO BCC ICOREA

CONFIDI  
Venezia Giulia

TERZIARIA  
VENEZIA GIULIA SRL

discover  
trieste  
CONVENTION AND  
VISITORS BUREAU

50&PIÙ

Confcommercio Trieste - Via Mazzini, 22 - 34121 Trieste - Tel. 040.7707.322 - info@confcommerciotrieste.it



LA VIOLENZA CONTRO LE DONNE

# Maltrattamenti alla ex quattro anni per Caffo «Io colpito per educare»

Decisione dal Tribunale di Milano Il filosofo pronto a ricorrere «Sul piano morale mi scuso» La donna che l'ha denunciato «Condanna faccia riflettere»

Francesca Brunati / MILANO

Si è chiuso con una condanna a quattro anni di carcere il processo di primo grado in cui Leonardo Caffo, il filosofo progressista e antispecista, era imputato per maltrattamenti aggravati e lesioni gravi nei confronti della sua ex compagna.

## LA SENTENZA

Una sentenza che lui spera di «cambiare» in secondo grado: «sono stato colpito per educarne mille» ha detto, aggiungendo di chiedere «scusa» solamente «su un pia-



Il filosofo Leonardo Caffo

no morale». A decidere di accogliere, in sostanza, la richiesta della Procura - che aveva chiesto una condanna a 4 anni e mezzo - è stata la quinta sezione penale del Tribunale di Milano che ha

disposto, oltre alla rifusione delle spese legali, una provvisoria di 45 mila euro. Dichiarata l'interdizione per 5 anni dai pubblici uffici nei confronti dell'intellettuale, di recente al centro di pole-

miche per l'invito, da lui poi declinato, ricevuto dalla scrittrice e curatrice di «Più libri più liberi», Chiara Valerio. Ieri, ha spiegato Elena Tomayer, avvocato della ex compagna, è stato «messo un punto fermo fondamentale per Carola e per chi le sta intorno» ed è stato dimostrato che «la giustizia c'è e funziona. La sentenza ci dice che le donne devono denunciare». Per Carola, è stata data conferma a una «verità che per quasi due anni ho cercato di far emergere, affrontando innumerevoli difficoltà».

## LA REPLICA

Caffo non ha esitato a respingere gli addebiti: «Sono molto dispiaciuto e rammaricato. Io ho detto quello che per me era la verità. La verità processuale poi è un'altra cosa». Qualche mese fa, durante la requisitoria, sono stati poi elencati i molti episodi - anche nei confronti dei vari famigliari di lei - e «inaudite» violenze verbali e fisiche, tra cui un litigio, nell'agosto 2020, che sarebbe finito con una frattura «scomposta» e «accorciamento del dito» di lei. Oggi il filosofo «sul piano morale» si è sentito «di chiedere scusa».

MORIRONO 94 MIGRANTI

# Per la strage di Cutro tre nuove condanne Gli imputati in lacrime

CROTONE

Tre condanne a pene variabili dagli 11 ai 16 anni: si è concluso così, davanti ai giudici del Tribunale di Crotone, il processo con rito ordinario agli ultimi imputati accusati di essere stati gli scafisti del caicco «Summer love» che naufragò ad un centinaio di metri dalla costa di Steccato di Cutro il 26 febbraio dello scorso anno. Un urto su una secca mandò la barca in frantumi e provocò la morte di 94 migranti - 35 dei quali ragazzi e bambini, alcuni di pochi mesi - ed un numero imprecisato di dispersi, almeno una decina. Dopo 17 udienze, il Tribunale ha condannato a 16 anni di reclusione Sami Fuat, di 51 anni, turco, e Hasab Hussain (22), pakistano, e a 11 anni, un mese e 10 giorni Kha-

lid Arslan (26), anche lui pakistano. Per i giudici sono responsabili di favoreggiamento all'immigrazione clandestina e morte in conseguenza del favoreggiamento, mentre non sono responsabili dell'incidente e per questo assolti dall'accusa di naufragio colposo. Una sentenza contestata dai due imputati pakistani, che alla lettura del dispositivo sono scoppiati a piangere. Nel corso delle varie udienze hanno ripetuto più volte di essere stati semplici passeggeri. Una tesi non condivisa dal pm Pasquale Festa sulla base anche delle testimonianze di alcuni degli 85 sopravvissuti. Si chiude la prima tornata dei processi di primo grado agli scafisti: Guler Bayram (35), siriano, ritenuto uno degli organizzatori del viaggio è deceduto nel naufragio. Gli



Delle croci sul luogo del naufragio

altri due, Mohamed Abdessalem (26), siriano e Gun Ufuk (29), turco, sono stati condannati a 20 anni di reclusione. Rispetto a Abdessalem e Ufuk, i tre imputati condannati non sono ritenuti scafisti veri e propri. Hussain, che si era finto minore, è ritenuto «un organizzatore del viaggio avendo trovato nel suo telefono 74 foto con

documenti di identità, assegni, transazioni bancarie». La Procura di Crotone ha chiesto il rinvio a giudizio di sei militari, quattro della Guardia di finanza e due della Capitaneria di porto, ipotizzando che vi furono «inerzie» ed «omissioni» da chi gestì gli interventi in mare o i mancati interventi - delle motovedette dei due Corpi. —

IL REPORT

# Case vacanza di lusso, Cortina è regina d'Italia per la montagna

CORTINA

C'è chi, subendo il fascino delle Olimpiadi, ha deciso di aggiungere alle ville a Gstaad e St Moritz una dimora di lusso a Cortina. E nei giorni scorsi è salito proprio nella località con l'intenzione di concludere un affare prima che i prezzi salgano.

La «regina delle Dolomiti» è la località più gettonata d'Italia nella fascia delle case di lusso, con il 40% delle richieste totali nonostante prezzi pari a circa 16 mila euro al metro quadro in media. Ha registrato una crescita intorno al 10% rispetto al 2023. Lo evidenzia uno studio del portale immobiliare *Luxyestate.com* partner di *Immobiliare.it*. La seconda città più richiesta, con il 26,5% della domanda complessiva, è Courmayeur, con prezzi intorno ai 10 mila euro, in calo del 4% circa rispetto al 2023. Ma attenzione: gli operatori di Cortina affermano che nell'ultimo anno i prezzi sono cresciuti del 15%, per cui ora le quotazioni oscillano dai 14 mila euro al mq ai 20 mila. Dipende dalla location. I balconi più ricercati sono quelli di Pecol, Ciandaries, Grava e Alverà, dove si può arrivare a spendere anche tra

i 24 ed i 25 mila euro. Ambienti da 180 mq possono valere 4 milioni e mezzo. Si scende solo per immobili da ristrutturare (ad esempio una villa da 440 mq per 3, 5 milioni, poco meno di 8 mila al mq).

L'offerta è ampia a Cortina. Si trova di tutto, dalle ville da mille metri con prezzo riservato, ai monolocali da 20 mq a soli 50 mila euro. In alternativa si possono acquistare multiproprietà, cioè immobili condivisi e fruibili in singoli periodi dell'anno predefiniti, a partire da 2.500 euro a settimana. E Giuliano Dal Magro presidente provinciale e vicepresidente regionale della Fiaip, la Federazione italiana Agenti immobiliari professionali sottolinea: «A Cortina è difficile avere attico e super attico perché non ci sono immobili di questo genere. Ci sono delle mansarde con viste strepitose o degli appartamenti belli. E il più delle volte questi alloggi vengono venduti con arredi importanti». La platea? «Italiani, per la maggior parte. Ma, si sa, lo stile Italia è sempre più ricercato. E quindi si sono affacciati russi e americani. E con le Olimpiadi il richiamo sarà sempre maggiore». —

F.D.M.

INDAGA LA PROCURA DI TORINO

# Sonila suicida a 21 anni «Costretta a vendersi»

Alle altre ragazze gli sfruttatori dicevano: «Guarda cos'è successo a Sonila». Lei, Sonila, 21 anni, di origini albanesi, trovata senza vita il 21 marzo del 2021 nel bagno di un alloggio alla periferia di Torino, dove viveva con il compagno e il suo bimbo di due anni. Tre anni dopo, la Procura del capoluogo piemontese indaga su quella morte, perché la ragazza, obbligata a prostituirsi dal suo compagno, potrebbe essere stata indotta al suicidio. A tro-

vare il cadavere era stato l'uomo che all'epoca dei fatti disse che la donna si era suicidata. Poi cambiò versione, sostenendo che era stata uccisa, perché sospettata di essere una spia della polizia. La storia è emersa durante un'operazione, che ha portato a cinque misure cautelari, tre in carcere e due divieti di dimora a Torino, per reati che vanno dalla rapina al favoreggiamento della prostituzione e al favoreggiamento dell'immigrazione clandestina. —

LO STUDENTE MODELLO ORA RISCHIA L'ERGASTOLO

# L'omicidio del ceo a NY Mangione incriminato

NEW YORK

Luigi Mangione, il ragazzo di buona famiglia che la polizia di New York accusa di aver ucciso il ceo di UnitedHealthcare Brian Thompson, pensava a se stesso come un eroe e alla sua vittima come un simbolo delle ingiustizie delle mutue private: questo il senso delle tre pagine manoscritte del manifesto che il ragazzo aveva con sé al momento dell'arresto in un McDonald's di Altoona, in Penn-



Luigi Mangione

sylvania, assieme alla pistola del delitto stampata in 3D. Da studente modello ad assassino: la polizia ora teme che la rete faccia di Mangione «un martire di cui seguire l'esempio». Formalmente accusato di omicidio, falsificazione di documenti e altri tre crimini legati al possesso di un'arma, per il 26enne di Baltimora è scattata la pratica per l'estradizione: se riconosciuto colpevole, rischia da 15 anni fino all'ergastolo. Aveva visto nell'omicidio di Thompson una sfida diretta all'industria della salute dopo un intervento alla schiena che lo aveva lasciato incapace di fare sport e di avere rapporti con le ragazze. Da allora le relazioni con la famiglia, «devastata e sotto shock», si erano interrotte. —

LA BATTAGLIA LEGALE

# Sfida persa per Murdoch Il suo impero sarà diviso

NEW YORK

Rupert Murdoch perde la sua battaglia per modificare il trust di famiglia e consolidare il controllo del suo impero mediatico nella mani di Lachlan, il figlio maggiore e quello più vicino ideologicamente al padre. In un finale alla 'Succession' - la serie tv ispirata alla famiglia del tycoon -, il commissario per la successione Edmund J. Gorman Jr ha stabilito che il 93enne Murdoch

ha agito in «malafede» nel tentativo di modificare il trust irrevocabile che ha sottoscritto nel 1999 e che divide equamente il controllo dell'azienda di famiglia fra i quattro figli più grandi, Lachlan, James, Elizabeth e Prudence. Nelle 96 pagine in cui è contenuta la decisione, Gorman secondo quanto riporta il New York Times - ha notato come Murdoch ha messo in atto una «farsa attentamente elaborata» per «cementare in

modo permanente i ruoli esecutivi di Lachlan» nelle aziende di famiglia «indipendentemente dall'impatto che tale controllo avrebbe avuto sui beneficiari» del trust. Mossa senza successo. «Accogliamo con favore la decisione e speriamo di poter andare oltre questo contenzioso per concentrarci sul rafforzamento e la ricostruzione dei rapporti fra i membri della nostra famiglia», hanno commentato James, Prudence ed Elizabeth Murdoch. Nello scontro interno alla famiglia in gioco c'era il potere per il controllo dell'impero conservatore del tycoon, di cui fanno parte Fox News, il Wall Street Journal, il New York Post e altri network tv e quotidiani in Australia e nel Regno Unito. —



**Incidenti sul lavoro**

# Esalazioni in azienda, morta una donna

Rilevate alte concentrazioni di acido solfidrico e ammoniacale nella sede della Orada Adriatic di Fiume. Altri venti intossicati

Andrea Marsanich / FIUME

È morta probabilmente senza neanche accorgersene, soffocata da una miscela di acido solfidrico e ammoniacale, proveniente da chissà dove. Tragica intossicazione nella sede dell'azienda ittica Orada Adriatic, situata nella zona industriale di Kukuljanovo, pochi chilometri a est di Fiume, dove è morta una giovane donna, di cui la polizia non ha reso note le generalità. Altre 20 persone, tutte dipendenti di Orada Adriatic, sono dovute ricorrere alle cure dei medici a Fiume, ma manifestando sintomi leggeri sono state dimesse dopo un paio d'ore. L'allarme è scattato nella tarda mattinata di lunedì. Sul posto sono prontamente intervenuti sanitari, vigili del fuoco e agenti di polizia, che hanno transennato l'area dell'incidente. «La situazione – come reso noto ai giornalisti dal comandante della Comunità regionale dei pompieri professionisti, Dario Gauš – è stata subito posta sotto controllo. Abbiamo rilevato un'alta concentrazione di

acido solfidrico e di ammoniacale, di cui al momento ignoriamo la provenienza, concentrazione che però è visibilmente calata nella mattinata di ieri. Ci stiamo adoperando per appurare la fonte di questa micidiale miscela, eliminandone le cause». Il comandante Gauš ha riferito ai giornalisti che, al momento dell'irruzione nella sede dell'impresa, la concentrazione di ammoniacale era di 220 ppm e quella dell'acido solfidrico di 90 ppm, dosi rivelatesi fatali per la dipendente dell'Orada Adriatic. È stato confermato che il corpo sarà sottoposto a esame autoptico all'Istituto di medicina legale di Fiume, per accertare le cause della tragica morte che ha scioccato l'opinione pubblica a Fiume e dintorni. Contattato dai media, Goran Crvelin dell'Istituto regionale per la Salute pubblica ha dichiarato che la gente ricoverata al Centro clinico-ospedaliero di Fiume manifestava sintomi (come già detto, leggeri) quali nausea, mal di testa e irritazione alle vie respiratorie. Non trattandosi di quadri clinici

gravi, gli intossicati hanno lasciato l'ospedale, per venire sottoposti a cure a domicilio. «Abbiamo provveduto a chiudere l'Orada Adriatic – ha spiegato Frane Zudić, comandante dell'Unità dei vigili del fuoco professionisti di Vežica (Fiume) – non permettendo nemmeno l'ingresso alle forze dell'ordine per il pericolo di ulteriori intossicazioni. Siamo stati noi a trasferire all'esterno il corpo senza vita della donna e posso confermare che resteremo sul posto fino a quando la situazione non sarà stata del tutto normalizzata». Polizia e sostituto procuratore comunale hanno avviato le indagini per accertare eventuali responsabilità in questa tragedia consumatasi alle spalle del capoluogo quarnerino. Si vuole capire come mai nessuno si sia accorto dell'odore sprigionato dall'ammoniacale e dall'acido solfidrico, che emette un inconfondibile odore di uova marce. Forse, questa una delle supposizioni, la puzza era presente da giorni e nessuno purtroppo ci faceva più caso. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



I soccorsi davanti alla sede della Orada Adriatic, a Kukuljanovo

**UNIVERSITÀ**

## Borse di studio più ricche per i corsi Stem

La Regione istriana aumenta l'importo delle borse di studio a partire dall'anno accademico 2024/25 con un ulteriore ritocco per gli iscritti a corsi di laurea per professioni deficitarie. Le 40 borse, del valore di 120 mila euro, verranno erogate con tre bandi, di cui il primo già aperto. L'importo singolo sale da 146 a 300 euro mensili, per tutti gli studenti iscritti in Croazia o all'estero, e da 292 a 500 euro per gli iscritti a medicina o nelle materie Stem. Gli altri due bandi, riservati a studenti meno abbienti e iscritti ai corsi di laurea per le professioni deficitarie, verranno aperti a febbraio.

V.C.

**T+**  
**TISSOT**  
SWISS WATCHES SINCE 1853

**Laurenti Stigliani**

VIA GINNASTICA, 7 - TRIESTE

TISSOT PRX 25 MM

**SOSTEGNO PER 260 MILA EURO**

## In crescita gli incentivi a pmi e aziende dell'Ict In un anno +8% di imprese

Valmer Cusma / POLA

Settantacinque sostegni del valore di 210.551 euro a favore dell'imprenditoria e altri 53.138,35 euro per lo sviluppo delle tecnologie informatiche e della comunicazione. Per un esborso totale di 263.638,35 euro. È quanto prevede il bilancio della Regione istriana per il 2025 approvato dall'Assemblea regionale. L'assessorato all'Economia aveva pubblicato l'invito per l'assegnazione dei contributi nell'agosto scorso e ora si è proceduto alla firma con gli assegnatari nel Centro Co-working. «I sostegni – ha spiegato il governatore istriano Boris Miletić – sono maggiorati rispetto a quelli approvati l'anno scorso, per aiutare la piccola e media imprenditoria della penisola ad adattarsi meglio ai cambiamenti del mercato». I sostegni sono stati approvati attraverso quattro misure: a favore delle aziende di nuova fondazione; incentivi per il consolidamento dell'industria della lavorazione; sostegni per lo sviluppo e la commercializzazione di prodotti e servizi innovativi; infine, sostegni per la conversione digitale della piccola imprenditoria. È una delle tante linee di supporto alle



**IMPRENDITORIA E TURISMO**  
IN AUMENTO LE ATTIVITÀ DI PULIZIA PER GLI APPARTAMENTI TURISTICI

Sono 10.400 le realtà presenti in regione  
Il dato più alto in rapporto agli abitanti

imprese istriane, il cui numero cresce al ritmo dell'8% l'anno. Al momento sono 10.400, il dato più alto in Croazia in rapporto al numero di abitanti. La maggior parte delle piccole imprese e degli esercizi artigianali di nuova apertura appartiene al settore dei servizi di pulizia negli appartamenti turistici. Un'attività

sempre più richiesta non solo d'estate, per la pulizia delle scale in condomini, uffici, negozi, ristoranti e bar. Intanto l'assessorato regionale all'Economia fa sapere che entro l'anno pubblicherà il bando per l'assegnazione di crediti rivolti allo sviluppo di piccoli imprenditori e artigiani. In pratica le casse regionali sovvenzioneranno i tassi di interessi sui mutui. «Con l'assegnazione di contributi all'Associazione degli inventori e degli innovatori della regione – aggiunge l'assessora Elena Bozac Cujic – tentiamo di stimolare la creazione, l'esposizione alle rassegne mondiali e la commercializzazione di prodotti innovativi». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La tragedia di Calenzano

II BILANCIO

# Ritrovati i corpi dei dispersi Cinque i morti, tre feriti gravi

Due lavoratori ricoverati in codice rosso nel centro grandi ustionati di Pisa, un altro si trova in terapia subintensiva all'ospedale fiorentino di Careggi



Vigili del Fuoco effettuano i rilievi sul luogo dell'esplosione ANSA

Leonardo Roselli / FIRENZE

È di cinque vittime il bilancio dell'esplosione avvenuta nel deposito Eni di Calenzano, nei dintorni di Firenze. Ieri mattina sono subito riprese le ricerche, e i corpi dei tre dispersi che ancora mancavano all'appello sono stati ritrovati nell'area delle pensiline di carico, dove è deflagrata l'esplosione che era stata segnalata: poco prima dell'incidente, infatti, un operatore che era al deposito aveva dato l'allarme, ma nel giro di pochi secondi si è verificato il

grande boato con il successivo incendio. Erano le 10.21 e 30 secondi, questo orario registrato. Nel deposito di Calenzano hanno trovato la morte Vincenzo Martinelli, 53 anni, autista originario di Napoli e residente a Prato dal 1998; Carmelo Corso, altro autista 57enne, originario di Catania che viveva a Calenzano; Davide Baronti, 49 anni, autista nato ad Angera (Novara) e residente in Toscana. Ci sono poi due lavoratori originari della Lucania: Franco Cirielli e Gerardo Pepe. Cirielli, 50 anni, aveva fatto parte del-

la Brigata paracadutisti «Folgore» e viveva con la compagna e due figli piccoli a Ciriigliano (Matera), piccolo paese con circa 300 abitanti della collina materana. Pepe, 45 anni, nato in Germania dove i suoi genitori erano emigrati per lavorare, viveva invece a Sasso di Castalda (Potenza). Sono state disposte le autopsie e serviranno gli esami del Dna per l'identificazione esatta dei corpi.

IFERITI

Resta intanto la preoccupazione per le tre persone che

sono state ricoverate in codice rosso: in particolare, i due pazienti del centro grandi ustionati di Pisa, entrambi in condizioni molto gravi, e una terza persona che si trova in terapia subintensiva all'ospedale fiorentino di Careggi. Secondo quanto riferito, i due ricoverati a Pisa sono in condizioni gravi e sedati nel reparto di terapia intensiva con ustioni estese in varie parti del corpo. Il fortissimo scoppio li ha centrati praticamente in pieno. Nelle prossime ore saranno necessari ulteriori accertamenti strumentali e diagnostici per delineare un quadro preciso delle lesioni riportate. «Le posizioni dei feriti al centro grandi ustioni di Cisanello sono molto preoccupanti», ha evidenziato il presidente della Regione Toscana Eugenio Giani, a margine del Consiglio regionale che si è aperto con un minuto di silenzio e la comunicazione dello stesso governatore sull'esplosione di Calenzano. Per Giani è stata «una tragedia di entità fortissima ma che poteva essere anche più grave perché accanto alla pensilina di ricarica ci sono almeno 20 cisterne che contengono carburante, e se vi fosse stato l'innesto di una catena tra l'incendio dalla pensilina fino alle cisterne chissà cosa sarebbe successo». E per frenare le morti bianche, il governo è al lavoro su una proposta per un nuovo reato di omicidio sul lavoro. —

II LUTTO

## La Juve, il tennis, i cani Le vite spazzate via dall'esplosione

ROMA

Da Nord a Sud, guidavano su è giù nelle strade del Paese per lavoro e avevano famiglie e amici che adesso raccontano ognuna delle vittime della strage degli autotrasportatori a Calenzano. La prima vittima identificata è stata Vincenzo Martinelli, cinquantunenne napoletano, ma residente da diversi anni a Prato: lascia una moglie e due figlie di diciotto e ventuno anni. «Una di loro ha preso la patente da pochi giorni ed era stato lui - raccontano gli amici - a fare orgogliosamente con lei la guida preparatoria per l'esame». Appassionato di cani e di caccia, Vincenzo aveva provato recentemente anche un'esperienza lavorativa all'estero, in Germania, ma proprio per la mancanza delle sue figlie era tornato a lavorare a Prato, dove viveva in centro storico e dove tutti ormai lo conoscevano. Carmelo Corso, cinquantasette anni, lavorava invece per il Raggruppamento autotrasportatori toscani e in passato era stato alle dipendenze proprio dell'Eni come guardia giurata. Carmelo era originario di Catania ma dal 1993 si era trasferito a San Giorgio a Colonica, nel Pratese, con la moglie e i loro due figli. Aveva cinquant'anni Franco Cirielli, un passato nella brigata paracadutisti Folgore: a ricordarlo sono i cittadini di Ciriigliano, piccolo paese del Materano con circa trecento abitanti dove l'autotrasportatore viveva con la compagna e due figli



Un carro per trasporto salme

piccoli. I suoi amici hanno anche raccontato che «Franco era un grande appassionato di calcio. Tifava per la Juve e negli anni passati ha più volte giocato da centrocampista nei campionati delle serie minori lucane». La stessa disperazione per «una inaccettabile morte sul lavoro» si sta vivendo a Sasso di Castalda, nel Potentino, dove viveva il quarantacinquenne Gerardo Pepe, l'altra vittima lucana dell'esplosione di Calenzano. Gerardo era nato in Germania, dove i suoi genitori erano emigrati per lavorare. «Lui dicono i suoi compaesani - era una persona dedita al lavoro, un bravo padre di famiglia, adorava sua figlia, di dodici anni, ed era sempre disponibile con tutti». Il tennis era una via d'uscita dalle fatiche del lavoro per Davide Baronti, di quarantanove anni, cresciuto a Livorno ma residente a Bientina, in provincia di Pisa. Qui Davide, originario della provincia di Varese, abitava con moglie e figli. —

La procura di Prato ha aperto un'inchiesta, potrebbe paventarsi l'omicidio colposo plurimo. Nominati quattro consulenti: tra loro l'esplosivista Roberto Vassale, che lavorò su Capaci

## I Ris passano al setaccio il deposito Eni L'azienda: «Ogni ipotesi è prematura»

INDAGINI

FIRENZE

Omicidio colposo plurimo: sarebbe una delle ipotesi di reato per le quali la procura di Prato ha aperto un'inchiesta dopo l'esplosione avvenuta lunedì mattina al deposito Eni di Calenzano. Da quanto appreso i ci sarebbe però almeno anche un'altra contestazione anche se non è trapelato né il titolo di reato né se siano già state iscritte delle persone nel registro degli indagati. Il procuratore capo di Prato, Luca Te-



I carabinieri del Ris all'ingresso dello stabilimento dell'Eni ANSA

scaroli, ha condotto ieri un altro sopralluogo nel deposito di Calenzano. Con il magistrato anche il Ris dei carabinieri e i consulenti nominati dalla procura. In tutto sono quattro e tra questi ci sono l'esplosivista Roberto Vassale e il chimico esplosivista Renzo Cabrino. Entrambi hanno tra l'altro già lavorato come consulenti nella strage di Capaci, inchiesta di cui si è occupato lo stesso Tescaroli quando era pm a Caltanissetta. I due consulenti si sono presentati martedì mattina al deposito Eni spiegando genericamente di essere stati incaricati di svolgere «una perizia sugli esplosivi». Da quanto appre-

so l'inchiesta mira ad appurare se, come già emerso e come avrebbero riferito un testimone, ci sia stata una fuoruscita di liquido e in caso affermativo da dove, se da un'autobotte o dall'impianto. Ancora, capire quale fosse il piano sicurezza. E poi individuare l'innescò dell'esplosione. Alcuni esperti fanno presente che la benzina brucia mentre a causare l'esplosione sono i vapori e in questo caso, a provocare la deflagrazione, potrebbe bastare anche un semplice sfregamento. L'esplosione, in base a quanto emerso, si sarebbe verificata mentre era in corso il rifornimento di un'autobotte. Ma a questa circostanza, viene fatto notare in ambienti investigativi, al momento non necessariamente si deve o può essere legata la causa della deflagrazione. Poco prima dell'incidente a Calenzano, si apprende sempre da fonti investigative, un operatore che era alla pensilina numero 6 dell'area di carico, che ne conta 10, avrebbe anche dato l'allarme: erano le 10:21 e 30 se-

condi, questa l'orario registrato, quando avrebbe premuto il pulsante. Pochi secondi dopo c'è stata la deflagrazione nell'area di carico: almeno cinque le autocisterne coinvolte. Eni ha intanto diffuso una nota per spiegare che sta collaborando con l'autorità giudiziaria «per individuare quanto prima, in modo rigoroso tramite le opportune e approfondite verifiche tecniche, le cause reali dell'esplosione». Delle quali però, sottolinea l'azienda «è assolutamente prematuro ipotizzare la natura». «Non ci capacitiamo di quanto è successo, per noi autisti l'impianto è sicuro - ha raccontato Giuseppe, uno degli autisti di cisterne che da 35 anni lavora nell'impianto Eni di Calenzano -. Conosciamo benissimo tutte le procedure e i funzionamenti della sicurezza all'interno dell'impianto e non riusciamo a spiegarci cosa sia accaduto. Anche quando c'è stato una rottura o uno spandimento non si è mai arrivati a creare un pericolo veramente». —



Viabilità e opere per la sicurezza

# Autostrade

## Cavalcavia sorvegliati con droni e AI

Sistemi all'avanguardia per analizzare la stabilità dei ponti

Cavalcavia e ponti tenuti sotto controllo, costantemente, con sensori nell'asfalto, ma anche dopo essere stati ricostruiti in modelli 3D grazie ai droni e all'intelligenza artificiale (AI). È l'operazione messa in campo da Autostrade Alto Adriatico, su 19 manufatti della rete gestita dalla concessionaria. Un'operazione gestita con 6,3 milioni di fondi concessi dal Pnrr e voluta perché alcuni ponti sono stati costruiti sessant'anni fa. Una volta terminata l'analisi la società saprà quali sono le criticità di ciascun cavalcavia e procederà con le manutenzioni straordinarie, previste in un corposo piano da 370 milioni, e che riguarderà i manufatti esclusi dalla Terza corsia di recente realizzazione, ovvero in

Monitorati 19 viadotti fra Palmanova e Lisert verso Udine Sud e lungo la A28

A4 fra il nodo di Palmanova e Lisert, in A23 da Palmanova a Udine Sud e in A28 da Portogruaro a Conegliano, passando per Pordenone.

#### IL CONTROLLO DEI PONTI

Il sistema è all'avanguardia e ha permesso alla concessionaria autostradale, con i contributi del Pnrr, di avviare i progetti di monitoraggio dinamico per controllare da remoto queste opere. I progetti riguar-

Piano da 370 milioni voluto da Alto Adriatico per manutenzioni straordinarie

dano l'installazione di sensori nell'asfalto, le cosiddette pese dinamiche, in grado di rilevare il traffico in transito lungo le diverse tratte e, in particolare, di misurare peso, numero di assi e altre caratteristiche tecniche dei mezzi pesanti. Quelle informazioni - raccolte in un server collegato da remoto con il data base della società autostradale - serviranno ad analizzare la sollecitazione indotta dai carichi dei mezzi pesanti in

transito sui ponti gestiti da Autostrade Alto Adriatico (a loro volta dotati di strumentazioni adeguate, come accelerometri, estensimetri, fibre ottiche e inclinometri) e sulla stessa pavimentazione della rete autostradale, per poi meglio programmare gli interventi futuri. Finora sono state installate tre stazioni di pesatura dinamica, in A4 in carreggiata est e ovest e in A28, ma sono in fase di completamento i sistemi di monitoraggio dei 19 ponti scelti sulla rete autostradale gestita dalla concessionaria. Il prossimo passo programmato da Autostrade Alto Adriatico è l'installazione, prevista a giorni, dei sensori lungo il nodo di Conegliano, operazione che comporterà anche alcune limi-



I controlli a due cavalcavia lungo l'autostrada: qui fra Portogruaro e San Donà e fra Redipuglia e Palmanova

tazioni al traffico.

#### L'UTILIZZO DI DRONI E AI

Nei mesi precedenti Autostrade Alto Adriatico ha messo in campo altri progetti che riguardano il monitoraggio di eventuali spostamenti e abbassamenti dei ponti e rilevati attraverso l'analisi di dati satellitari (interferometria), la realizzazione di indagini strumentali delle caratteristiche meccaniche dei materiali, la verifica in-

gegneristica sulla tenuta dei manufatti più datati, ma anche la ricostruzione di modelli 3D, effettuati grazie a sorvoli di droni con riconoscimento automatico sperimentale di eventuali difetti dei principali viadotti grazie all'intelligenza artificiale. E ancora. Sono stati creati dei gemelli digitali dei cavalcavia per il calcolo previsionale del comportamento strutturale nel tempo, grazie ai dati del monitoraggio analiz-



REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA

IO SONO  
FRIULI  
VENEZIA  
GIULIA

## AUTONOMIA FISCALE

✓ PIÙ RISORSE PER I COMUNI

✓ PIÙ INVESTIMENTI PER IL TERRITORIO

LUNEDÌ 16 DICEMBRE SCADE IL TERMINE PER IL PAGAMENTO DELLA SECONDA RATA DELL'IMPOSTA LOCALE IMMOBILIARE AUTONOMA (ILIA), CHE SOSTITUISCE L'IMU NAZIONALE

Grazie ai patti finanziari stipulati con lo Stato, l'Amministrazione regionale ha istituito l'imposta locale immobiliare autonoma (ILIA) che prende il posto dell'IMU nazionale dal 2023.

L'ILIA non è dovuta per la prima casa, a eccezione delle abitazioni di lusso.

Il pagamento è dovuto per fabbricati, aree fabbricabili e terreni agricoli.

Da quest'anno i proprietari di beni strumentali devono rilasciare la dichiarazione per godere dell'aliquota specifica ridotta.

Con l'abbassamento dell'aliquota massima applicabile, solo nel primo anno la nuova imposta ha portato fino a 12 milioni di euro di risparmio: risorse che rimarranno alle aziende e contribuiranno alla crescita economica del territorio.

L'autonomia prende forma.



Guarda il video tutorial su YouTube



Per maggiori informazioni: [bit.ly/ILIA-FVG](https://bit.ly/ILIA-FVG)



Viabilità e opere per la sicurezza



zati da un modello di calcolo numerico.

IL PIANO MILIONARIO

Ultimate le analisi Autostrade Alto Adriatico ha previsto di investire in manutenzione straordinaria circa 370 milioni per la ricostruzione dei cavalcavia e dei ponti più datati, non comprese nella costruzione della terza corsia della A4. Un impegno, inserito nel piano economico finanziario trentennale

della Concessionaria, per assicurare sempre la condizione di sicurezza della rete.

IL NODO DI CONEGLIANO

Nel nodo di Conegliano saranno installati i sensori per avviare i monitoraggi, operazione che richiederà l'utilizzo di passerelle mobili - by bridge - che occuperanno la strada. Ecco le limitazioni al traffico: domani dalle 7 alle 17 i veicoli che, provenienti da Belluno sull'A27,

sono diretti sull'A28 (direzione Pordenone/Portogruaro), dovranno uscire a Conegliano e, seguendo le indicazioni, indirizzarsi sull'A28. Tra le 7 e le 17 di venerdì, di sabato e di domenica, i veicoli che, provenienti da Pordenone/Conegliano sull'A28, sono diretti sull'A27 (verso Venezia), dovranno uscire a Conegliano e, seguendo le indicazioni, indirizzarsi sull'A27. —

A.BU.

L'INCIDENTE CON INCENDIO TRA LATISANA E PORTOGRUARO: APERTA UN'INCHIESTA

# Tamponamento in A4 La vittima è un'infermiera

Francesca Gallo

Cordoglio a Vittorio Veneto per la tragica scomparsa di Lidia Caronda, l'infermiera di 56 anni, originaria di Catania e residente a Vittorio Veneto, morta carbonizzata lunedì pomeriggio nell'incidente in A4, tra Latisana e Portogruaro in direzione Venezia, all'altezza di San Michele al Tagliamento. Caronda stava rientrando dal Friuli dopo aver fatto visita a un amico. Difficile il riconoscimento del corpo, carbonizzato nell'auto andata a fuoco. A provocare il rogo fatale è stato il violento tamponamento in cui sono stati coinvolti anche un camion e una bisarca. Sul caso sta indagando la Procura di Pordenone. È stata la pm, Federica Urban, ad aprire un fascicolo per omicidio stradale, con iscritto un 30 enne romano alla guida della bisarca che ha travolto la vettura guidata da Lidia Caronda. Il pubblico ministero disporrà una perizia sulla dinamica, mentre al momento non sembra necessario il test del Dna per



LIDIA CARONDA  
AVEVA 56 ANNI E LAVORAVA ALL'OSPEDALE DI VITTORIO VENETO

verificare l'identità della 56 enne. Una medaglietta è stata fondamentale, oltre alla targa del veicolo, per il riconoscimento. Nel groviglio di lamiere sono stati ritrovati anche resti del cagnolino della donna, che viaggiava con lei.

La 56enne abitava nel quartiere di Salsa. La tragedia ha scosso la comunità. L'infermiera professionale lavorava all'ospedale di Vittorio Veneto dove era conosciuta e ap-

prezzata. Il suo impegno quotidiano nel settore sanitario e la sua dedizione al lavoro la rendevano un punto di riferimento. «La morte improvvisa e tragica di Lidia Caronda ha gettato nello sconforto tutti coloro che in azienda la conoscevano», ha dichiarato il direttore generale dell'Ulss 2 Marca Trevigiana, Francesco Benazzi. «Lidia lavorava in piastra ambulatoriale ed era stimata e amata da colleghi e pazienti. Ci stringiamo all'immenso dolore della famiglia - ha aggiunto Benazzi -, cui esprimiamo le nostre più sentite condoglianze». Una donna sempre sorridente, che amava passeggiare in città, in compagnia del suo cane, conosciuta per il carattere dolce e premuroso. A unirsi al cordoglio è anche la sindaca d Vittorio Veneto, Mirella Balliana: «Porgiamo le nostre condoglianze a familiari, amici e conoscenti. La perdita di una persona cara risulta ancora più dolorosa quando avviene in modo così improvviso: siamo vicini alla famiglia». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# Parti dal Gemonese per riscoprire te stesso nella Riserva della biosfera MAB Unesco Alpi Giulie

I.P.

Questi territori, vocati al benessere e dove uomo e ambiente sono in equilibrio, si arricchiranno presto di un nuovo servizio di test, consulenze e percorsi personalizzati per stare in salute e in forma, rivolti sia all'agonista che allo sportivo da divano.

C'è Andrea, generazione Z, che sta programmando una vacanza di trekking ma è camminatore da divano: cerca percorsi adatti a lui e vuole scoprire che "cilindrata" ha il suo fisico, farsi il tagliando per capire fino dove potrà spingersi prima di affrontare la prossima vacanza attiva. C'è Maila, promettente ciclista che intende innalzare la soglia aerobica e sottoporsi al test per valutare la massima potenza aerobica (V'O2max). Quindi c'è Angela, nonna di Maila, con problemi di diabete e di sovrappeso, che le ha provate tutte ma ha bisogno del test per la verifica del metabolismo di base che misura quante calorie consuma, e cerca indicazioni per la prevenzione dell'ipoglicemia da sforzo nel paziente insulino-dipendente. Troveranno tutti risposta nel nuovo servizio che sarà attivato nel 2025 presso il "Centro Studi Sport di Montagna" del corso di laurea in Scienze Motorie - Dipartimento di Medicina - dell'Università degli Studi di Udine.



Foto di Manuela Maiolini

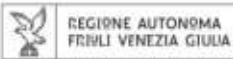
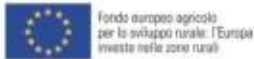
Infine ci sei tu, che cerchi luoghi per entrare in contatto con te stesso come qui, dove persone e territorio vivono in equilibrio e perciò hanno ottenuto il riconoscimento MAB Unesco. Significa che qui ci sono sentieri da percorrere colmi di storie, cieli da ammirare e da frequentare con parapendio e deltaplano, da soli o accompagnati. Acque pure e spettacolari, strade e ciclabili da percorrere in tranquillità a portata di famiglia e certificate dalla Fiab, compresa la ciclovia pedemontana del Friuli Venezia Giulia Sacile-Gorizia, che ha vinto l'Oscar italiano

del cicloturismo 2024 e che qui passa e incrocia la rete degli altri snodi viari. E poi c'è il Gemonese, che di questo territorio è porta d'accesso, hub intermodale tra bici, treno, bus, auto e centro di servizi, come quello che dal 2025 fornirà la sede locale dell'Università di Udine che ha certificato scientificamente come fare movimento e andare in bici generi felicità.

Cosa aspetti? la tua felicità è già qui, quando la raggiungi?



PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE  
DELLA REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA





## Regione

La richiesta era stata avanzata al Comune per il prigioniero politico Natale Marchese, che morì a Mauthausen a 51 anni

# Pietra d'inciampo a Monfalcone

## Il no del Municipio all'Aned

## IL CASO

Tiziana Carpinelli

«Non era ebreo». Inoltre «esiste già un monumento» all'ingresso del camposanto di via 24 Maggio che commemora «l'alto tributo alle persecuzioni e deportazioni avvenute negli anni che hanno preceduto e accompagnato la Seconda guerra mondiale», dedicato agli «oltre 100 deportati nei campi di concentramento». E lì, ogni anno nella Giornata della Memoria, viene «ricordato il sacrificio subito da tutti i nostri concittadini» e dalle vittime dell'Olocausto. Con questa spiegazione il vicesindaco reggente di Fratelli d'Italia Antonio Garritani ha respinto la richiesta di dedicare a Monfalcone la prima (in assoluto) pietra d'inciampo, rivolta a Natale Marchese, un invito formulato dall'Aned, l'Associazione nazionale ex deportati nei campi nazisti, Medaglia d'oro al merito civile. «Non ci sono precedenti di diniego nella provincia di Gorizia dal 2015 circa», periodo di debutto delle pietre sul territorio, a oggi. È la stessa Aned a riferirlo. La vicepresidente nazionale Patrizia Del Col, sacilese, conferma: «Mai ci sono sta-



IL VICESINDACO ANTONIO GARRITANI  
A DESTRA UNA PRECEDENTE CERIMONIA  
D'AVANTI AL MONUMENTO DI VIA 24 MAGGIO

Il vicesindaco reggente Garritani: «Non era ebreo. E un monumento ai deportati c'è già in via 24 Maggio»

ti rifiuti in regione o, se ci sono stati, a nostra insaputa. Direi piuttosto che si registra il fenomeno opposto, di richiesta anche per persone che non presentano il profilo «regolare» e magari sono morte fucilate o sono tornate a casa dal lager». «Non mi sorprende – conclude – viste anche le notizie che arrivano da Monfalcone».

L'antefatto, finora sconosciuto: la sezione di Ronchi, rappresentata dal presidente isontino Libero Tardivo, ai primi di novembre s'era fatta por-



tavoce per iscritto dell'istanza, espressa dalla figlia di Marchese. Carmen, oggi 92enne. Il papà, classe 1893, ufficiale dell'Esercito italiano, di fede socialista, «si adoperò molto – sottolinea l'Aned – per salvare dalla deportazione tanti dispe-

ratati del nostro territorio». Marchesi, triangolo rosso, cioè prigioniero politico (quello viola indicava i testimoni di Geova, il verde i delinquenti comuni, la stella di David gli ebrei e via discorrendo) fu spedito al lager Mauthausen. Morì, il primo marzo del 1945, nel sottocampo – uno dei 49 – di Gusen, una realtà a sé per quantità di deportati e durezza nelle con-

dizioni sia di costrizione che di lavoro. Aveva 51 anni.

La figlia ha chiesto ora la posa di una stolpersteine, il manufatto ideato dall'artista tedesco Gunter Demnig appunto per sedimentare nella memoria collettiva la tragedia dei campi di sterminio. Affinché resti scolpita nel cuore, la gente mediti «che questo è stato», per usare le parole di Primo Le-

vi. Carmen Marchese ha indicato un «terreno prospiciente l'edificio» di via 4 Novembre dove il padre visse, al civico 16, per realizzare la «nicchia» nel suolo in cui calare il cubo di dieci centimetri per lato.

C'è stato un carteggio tra Aned e Comune. Di lunedì la terza e ultima lettera, in risposta al rifiuto, spedita dall'associazione. Qui Tardivo segnala all'ente che sono «centinaia le città in Italia ed Europa» che presentano monumenti a ricordo delle vittime della deportazione e tuttavia «queste presenze non hanno impedito alle amministrazioni il posizionamento tra le vie di molte pietre d'inciampo»: a Milano ce ne sono circa 200, a Roma 400 e in Italia 2.500. Più modestamente a Ronchi «oltre una trentina e sono tutte dedicate a triangoli rossi, come Marchese, cioè prigionieri politici, al pari di moltissime altre municipalità del nord Italia», aggiunge a margine, «sorpreso» dalla risposta dell'amministrazione, che in tutta franchezza immaginava «positiva». Invece no. Eppure, sempre l'Aned nella lettera, le stolpersteine hanno una «funzione diversa rispetto a lapidi o monumenti»; inoltre «possono essere dedicate a tutti i morti nei campi di concentramento e non solo agli ebrei» né «possono essere considerate una "recente tradizione" di quella Comunità», così come spiegato dall'ente nella precedente missiva. «Mi permetto di ricordare – sempre Tardivo – che la quasi totalità delle persone deportate da Monfalcone erano operai delle fabbriche del territorio o intellettuali», imprigionati «per le loro idee di libertà, cittadini che hanno "costruito" lo sviluppo della città e che, ritenendo, meritino d'esser ricordati, sempre e con ogni forma». —

Verso la Capitale europea della cultura: illustrato il programma  
Gli appuntamenti clou e i dettagli dell'inaugurazione dell'8 febbraio

# Go!2025, mille eventi per le due Gorizie

## «Grande festa diffusa»

## IL CALENDARIO

Francesco Fain  
Stefano Bizzi

Ancora parziale, ma già denso e, di certo, non povero, con presentazioni step by step. Perché il programma di Go! 2025 è in continua evoluzione. L'hanno chiarito, ieri sera, i sindaci di Gorizia e Nova Gorica, all'incontro dedicato alla Capitale europea della Cultura organizzato all'Auditorium di via Roma.

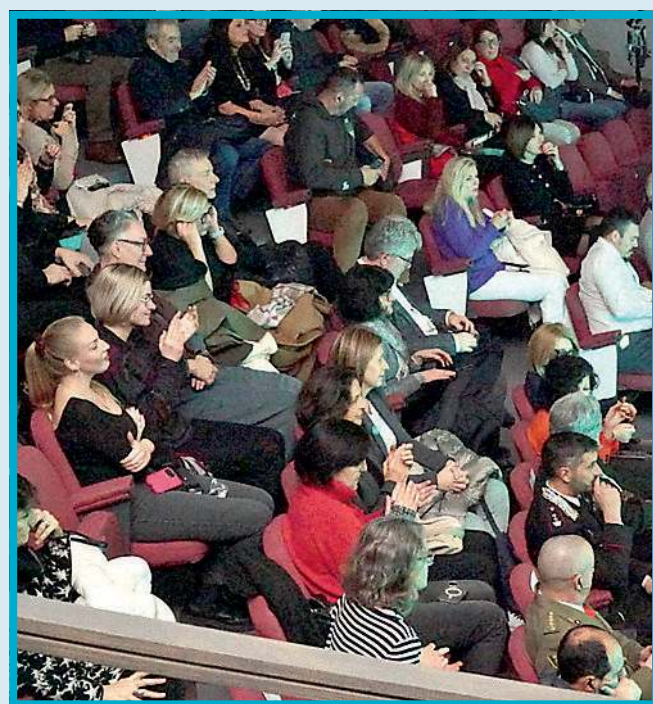
Zibera e la direttrice del GectGo, Romina Kocina, hanno parlato di «un migliaio di eventi» programmati per il prossimo anno: da quelli più

piccoli a quelli più grandi. «Sarà una festa diffusa», hanno assicurato. La presentazione è stata fatta seguendo una divisione per stagioni ed è stato evidenziato il fatto che per ogni mese sono previsti almeno due o tre appuntamenti di particolare rilievo. L'obiettivo, in ogni caso, è quello di spaziare il più possibile tra i generi e accontentare i gusti di tutti. In particolare l'attenzione si è focalizzata su alcuni appuntamenti, a cominciare dalla cerimonia di inaugurazione. Avrà inizio alle 9.30 dell'8 febbraio alla stazione di Gorizia. Bande e staffette condurranno le persone a piazza Bevk, a Nova Gorica, con la parte ufficiale che inizierà alle 16 alla Transalpi-

L'incontro all'auditorium di via Roma a Gorizia per la presentazione del programma di Go!2025

na, con gli ospiti d'onore (ancora top secret) che arriveranno in treno. Il piazzale transfrontaliero sarà allestito con due tribune e un palco e, come spiegato dalla direttrice artistica di Go! 2025 Neda Rusjan Bric, lo spettacolo vero e proprio durerà una quarantina di minuti.

Subito, le Gorizie ospiteranno una residenza artistica con i grandi nomi del jazz che poi, il 16 febbraio, porterà al



concerto di Stefano Bollani all'Auditorium di via Roma; esibizione che verrà ripetuta il giorno successivo a Trieste. Quanto a concerti, per il momento sono stati presentati quelli dei Massive Attack (24 giugno) e dei Thirty Seconds To Mars (3 luglio) nella nuova Arena di Casa Rossa, ma è certo che la lista sia destinata ad allungarsi.

È stata confermata la realizzazione del Carnevale euro-

peo che alcune voci davano per incerto. Si svolgerà il 21 febbraio. Dal primo al 9 maggio via alla marcia per l'Europa o dell'amicizia mentre dal 26 al 28 settembre avrà luogo un'edizione speciale di Gusti di Frontiera. Questo, come gli altri eventi tradizionali del calendario cittadino (è Storia, Amidei, Folklore), saranno potenziati. Già calendarizzata la cerimonia di chiusura (dall'1 al 5 dicem-

bre) con luminarie «non uguali ma unificate», ha spiegato Neda Rusjan Bric.

Il programma prevede concerti, laboratori, spettacoli teatrali, conferenze, corsi di formazione, proiezioni cinematografiche, passeggiate culturali, due mostre dedicate a grandi personaggi come il poeta Giuseppe Ungaretti (Museo di Santa Chiara, visibile fino al 4 maggio) e il genio della pop art Andy Warhol. Numerosi gli eventi sportivi: dalla parete di arrampicata mobile, che girerà sul territorio transfrontaliero (Boulderless) alla Marcia per l'Europa (nel solco delle storiche camminate dell'amicizia transfrontaliere), alle escursioni ecologiche lungo l'Isonzo (Go! Soča-Isonzo). Ci saranno eventi culturali: dall'opera di Rossini «Viaggio a Reims» in occasione del duecentesimo anniversario dalla prima rappresentazione a Parigi (19 giugno alla Transalpina), alle mostre sul pittore goriziano di fama europea Zoran Mušič (Palazzo Attens Petzenstein, 23 maggio – 19 ottobre) fino alla mostra sui tesori di Aquileia (Museo di Santa Chiara, maggio – ottobre). Il 24 maggio la tappa del Giro d'Italia. —



# ECONOMIA

È OPERATIVA  
LA NUOVA FILIALE  
DI BANCA 360 FVG

360  
FVG

banca360fvg.it

LA QUARTA A TRIESTE

VIA DIAZ, 1/b angolo Via Mercato Vecchio

## Innovazione

Il cluster Scienze della Vita del Friuli Venezia Giulia gestito dal Polo tecnologico Alto Adriatico. Tutti i vincitori del bando che su incarico della Regione dà finanziamenti fino a 500 mila euro

# Dal sistema anti-caduta all'impianto salva cornea 21 progetti in fase di lancio

GIULIA BASSO

Sono 21 le startup, spin off, piccole medie imprese e dipartimenti universitari, che per i loro progetti innovativi nell'ambito delle Scienze della Vita riceveranno finanziamenti tra i 200 mila e i 500 mila euro grazie al bando "Booster for life science Fvg - Trl Advancement", promosso dal cluster Scienze della Vita Friuli Venezia Giulia su incarico della Regione. Scopo del finanziamento è far crescere il livello di sviluppo tecnologico di prodotti e servizi innovativi, aiutando a validare idee e a sviluppare tecnologie, così da portare le soluzioni più vicine al mercato. Il budget stanziato per questo bando, aperto lo scorso luglio, è di oltre 10 milioni di euro, riservati al finanziamento di progetti di ricerca industriale e sviluppo sperimentale nel settore delle Scienze della Vita e in particolare negli ambiti biomedicale, active & assisted living, salute, nutrizione funzionale e terapie innovative. Sono stati 26 i progetti partecipanti al ban-



Stefano De Monte



Alessia Rosolen

do e dei 21 soggetti beneficiari del contributo, che hanno presentato i propri progetti ieri all'Urban Center di Trieste, il 27% sono startup e spin-off, il 23% piccole imprese, il 18% Pmi innovative, il 5% medie imprese, il 9% microimprese. Ma ci sono anche le grandi imprese (9%), tra cui alcune realtà ben note come Dr Schaer, storica azienda trentina leader nel gluten free che da ormai 20 anni mantiene i propri laboratori di ricerca e sviluppo in

Area Science Park. E infine un ateneo, quello di Udine, che ha visto finanziati ben due progetti, afferenti a due diversi dipartimenti. «Sono circa 10 milioni di euro i fondi stanziati per questo bando grazie alla Regione», ha rammentato in apertura dell'incontro Franco Scolari, direttore del Polo tecnologico Alto Adriatico che gestisce il cluster, portando i saluti dell'assessore regionale Alessia Rosolen, impegnata in Consiglio regionale per l'approva-

zione della Finanziaria. «Con questo bando booster puntiamo a far crescere e ad avvicinare al mercato progetti che in molte aziende stanno nei cassetti - spiega Stefano De Monte, manager del cluster Scienze della Vita Fvg -. Chiediamo che i progetti raggiungano una maturità tecnologica avanzata: più in alto si arriva, più aumenta il finanziamento massimo».

I progetti, sottolinea De Monte, appartengono a quattro traiettorie di sviluppo: «Circa la metà dei progetti finanziati riguarda l'ambito dei dispositivi medici, su cui molte aziende del Fvg dell'area delle Scienze della Vita si concentrano. Seguono le soluzioni per terapie innovative (23%), i sistemi di active & assisted living per il supporto alla fragilità e la nutrizione». Nell'ambito dei dispositivi medici è stato finanziato, per esempio, un progetto di Recornea, startup innovativa nata a Singapore nel 2019 e rilocalizzata a Trieste, che ha sviluppato un sistema chirurgico innovativo per impianti oculari corneali mini-invasivi, rea-



Il bando è promosso dal cluster Scienze della Vita

lizzati in un materiale biocompatibile e sicuro per restituire la vista a chi soffre di patologie oculari che colpiscono la cornea. Sul fronte nutraceutico invece è stato per esempio finanziato un progetto di Java Biocolloid Europe, azienda specializzata nella produzione, miscelazione e funzionalizzazione di biopolimeri per l'industria alimentare e farmaceutica con una sede a Trieste, che punta all'utilizzo di un polimero vegetale estratto dal konjac, un tubero che cresce nelle regioni tropicali e subtropicali, per l'utilizzo cosmetico e farmaceutico. Ancora, nell'ambito delle soluzioni di "active & assisted living", ha ricevuto il finanziamento un progetto promosso da Dnaswitch, startup innovativa fondata nell'a-

prile 2024 da un team di scienziati dell'università di Padova, per una nuova terapia genica per la malattia di Huntington. E nel campo delle terapie innovative, per esempio, Feature Jam, Pmi di Trieste, è stata finanziata per il progetto PrediCat, un sistema indossabile per prevenire il rischio di cadute a domicilio. Finanziato anche un progetto promosso da Dnaswitch, startup innovativa fondata nell'a-

prile 2024 da un team di scienziati dell'università di Padova, per una nuova terapia genica per la malattia di Huntington. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## PRODOTTI FARMACEUTICI

# Friulchem prepara l'addio alla Borsa Parola agli azionisti

UDINE

Friulchem si prepara a dire addio a Piazza Affari, dov'è quotata, sul segmento Euronext, da luglio 2019. Il cda della società di Vivaro - Pmi innovativa tra i principali operatori italiani attivi a livello internazionale in R&D e nella produzione per conto terzi di semilavorati e prodotti finiti contenenti principi attivi farmaceutici e integratori alimentari, con particolare specializzazione nel drug delivery per il settore veterinario - ha deliberato, lo scorso 6 dicembre, di procedere alla convocazione dell'assemblea degli azionisti per deliberare in merito alla proposta di revoca dalle negoziazioni da EGM delle



Piazza Affari

azioni ordinarie della società. Il quorum costitutivo per l'assemblea ordinaria - fissata per il 23 dicembre - è di almeno la metà dei soci presenti in assemblea dov'è richiesto il 90% dei voti a favore perché la proposta di delisting abbia seguito con successivo

stop delle negoziazioni - stima la società - a partire dal 21 gennaio 2025.

Il board ha determinato in 0,907 euro per azione il valore di liquidazione, che incorpora un premio del 24% rispetto al prezzo di chiusura dello scorso 6 dicembre e del 15% rispetto all'andamento del titolo negli ultimi sei mesi. Largamente inferiore rispetto al valore del debutto in Borsa, a luglio 2019, pari a 1,80 euro, ma a un passo rispetto al valore di mercato: l'annuncio del prossimo delisting ha spinto a Piazza Affari, dove ieri ha chiuso a 0,875 euro (0,57%), ormai vicinissimo al valore di liquidazione. A seguito della deliberazione del cda, gli azionisti di maggior peso - tra questi Friulia - hanno già comunicato le proprie intenzioni rispetto alla possibilità di recesso. Evultis, azionista di riferimento con il 38,89% del capitale sociale, si è impegnato sino all'importo di 2,25 milioni, a esercitare il diritto di opzione. —

M.D.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# CONFAPI

FVG

OGNI GIORNO A FIANCO DELLE IMPRESE

Associazione Piccole e Medie  
Industrie del Friuli Venezia Giulia

www.confapifvg.it  
tel. 0432-507377

Confapi FVG è nel Consiglio e nella Giunta della

CAMERA DI COMMERCIO  
PORDENONE-UDINE



L'ad Claudio Sforza ha mandato i decreti ingiuntivi ai negozianti inadempienti: sanato il 10% delle posizioni

# Benetton avanti col piano risanamento i primi risultati del recupero crediti

ROBERTA PAOLINI

Benetton Group cambia la geografia del suo impero di negozi. Sta proseguendo a ritmo serrato il piano di efficientamento e rifocalizzazione della rete distributiva e commerciale degli United Colors, uno dei pilastri dello schema di ristrutturazione e rilancio orchestrato dal ceo Claudio Sforza. Un piano che prevede chiusure, ma soprattutto una rimessa in ordine dei conti del network dei punti vendita.

Tra le iniziative intraprese spicca l'emissione di decreti ingiuntivi mirati al recupero di circa 30 milioni di euro di crediti scaduti, dovuti da imprenditori terzi in franchising che, per lungo tempo, hanno mancato di rispettare gli obblighi di pagamento. Nei primi giorni di attuazione di queste misure, l'azienda avrebbe già recuperato circa 3 milioni di euro, secondo quanto si apprende.

Il piano di riorganizzazione, basato su cinque pilastri strategici, mira a rilanciare il brand attraverso il potenziamento dei canali digitali, il miglioramento della competi-

tività mediante la riduzione dei costi del prodotto finito senza comprometterne la qualità, la razionalizzazione della rete distributiva e commerciale, l'efficientamento dei processi organizzativi e la riduzione dei costi generali.

Un focus particolare è rivolto alla rete distributiva, che prevede la chiusura di 419 negozi strutturalmente in perdita a livello globale entro la fine del 2025, su un totale di oltre 3.500. Benetton Group punta a una rete di punti vendita più snella e meglio organizzata.

Nel contesto della razionalizzazione e dell'efficientamento del network distributivo mondiale, sono emerse situazioni di inadempienza: circa 90 realtà, gestite da imprenditori in franchising, hanno accumulato difficoltà finanziarie, arrivando a non pagare il debito con la società.

Secondo un'analisi aziendale, il 63% di questi franchising inadempienti si concentra in Calabria, Puglia e Sicilia, mentre il Nord Italia, inclusa la regione Veneto, risulta marginalmente interessata.



La vetrina di un negozio Benetton

Il mancato recupero dei crediti derivanti da forniture regolarmente consegnate ha contribuito alle sofferenze finanziarie del gruppo.

Per questo motivo, il nuovo corso aziendale, preso atto della sistematicità con cui tali inadempienze si sono manifestate, ha deciso di adottare misure incisive per vedere rico-

nosciuto il proprio diritto, intervenendo su una fonte di mancati ricavi che incide significativamente sulla già complessa situazione finanziaria del gruppo.

La strategia include, in particolare, l'emissione di decreti ingiuntivi per la riscossione dei crediti non saldati.

Ad oggi, è stato recuperato

circa il 10% dei crediti vantati. Molte posizioni restano aperte, ma il gruppo si dichiara determinato a sanare la situazione. Fonti vicine al dossier riferiscono che, qualora i pagamenti non venissero effettuati, Benetton Group sarà costretta a intraprendere tutte le azioni necessarie per tutelarsi nei confronti degli im-

prenditori inadempienti.

Sul fronte del rilancio, i primi segnali di miglioramento sono già evidenti: entro fine anno, l'azienda prevede di dimezzare le perdite rispetto al 2023, contenere il calo del fatturato e avviare una fase di rafforzamento del brand attraverso una strategia integrata di marketing.

Il contesto economico generale rimane complesso per il settore tessile e moda. Secondo l'Istat, la produzione industriale in Italia ha registrato una contrazione del 10,8% su base annua tra il 2023 e il 2024.

A livello globale, il canale fisico del settore moda ha segnato una crescita media negativa del 5% tra il 2019 e il 2023.

In questo scenario, Benetton Group ha subito una particolare sofferenza: tra il 2013 e il 2023, l'azienda ha registrato una perdita cumulata di 1,6 miliardi di euro. Negli ultimi cinque anni, dal 2018 al 2023, l'azionista Edizione ha garantito un supporto finanziario pari a 800 milioni di euro. Infine, sul fronte sindacale, è stato raggiunto un accordo per la gestione degli esuberanti. L'intesa prevede un aumento degli incentivi all'esodo volontario fino al 30%, percorsi di ricollocazione a carico dell'azienda e un anno di lavoro interinale per i dipendenti coinvolti.

È stata inoltre confermata la solidarietà con un limite individuale del 40% fino a febbraio 2025. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Una fabbrica metalmeccanica

Secondo l'Osservatorio della Regione Fvg crescono del 3% le assunzioni stabili

## Mercato del lavoro in leggera ripresa fino a ottobre

### IL RAPPORTO

Resta positivo l'andamento del mercato del lavoro in Friuli Venezia Giulia tra gennaio e ottobre 2024. Lo attesta l'ultimo report dell'Osservatorio lavoro della Regione. Ad ogni rilevazione si registra una variazione in aumento, tanto delle assunzioni quanto dell'occupazione. Fino alla prima metà del 2023 la crescita dell'economia determinava il forte aumento delle assunzioni a tempo indeterminato,

nato (+33% circa). La contrazione attuale delle assunzioni stabili arriva dopo il loro forte incremento conseguente all'elevato aumento del Pil, che in quel periodo ha favorito la crescita degli organici (l'85% dei quali sono a tempo indeterminato) determinandone il loro «consolidamento».

Il bilancio del mercato del lavoro dipendente privato (assunzioni al netto delle cessazioni) nel periodo gennaio-ottobre 2024 è positivo per +29.371 posizioni, in

contrazione rispetto allo stesso periodo del 2023 (+31.610). Questo risultato si deve al maggiore aumento delle cessazioni (+5%) rispetto alle assunzioni del lavoro dipendente (+1%). Ad aumentare sono le assunzioni del lavoro a termine (+4,8%), mentre prosegue la contrazione delle assunzioni a tempo indeterminato (-5%). In diminuzione anche le stabilizzazioni (-1,2%), e le dimissioni volontarie che, dopo il boom del post-pandemia, pur essendo ancora molto alte, tendono a diminuire (-1,2%). A dimettersi con più frequenza sono i maschi (70,6%) rispetto alle donne (62,5%) e i giovani dai 20 ai 29 anni (82%) rispetto ai 40-49enni (72,6%). Il bilancio occupazionale del lavoro stabile rimane positivo (+5.756 unità) ma in calo rispetto allo stesso periodo del 2023 (+6.841 unità). Per quanto riguarda il tempo determinato il saldo è positivo (+20.500) —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

un Natale di Emozioni

**TI ASPETTIAMO!**  
il 14 e 15 dicembre, a Trieste  
attività creative e golose  
per ragazzi e famiglie.

**Prepara le tue feste in famiglia con i nostri laboratori creativi!**



**PRENOTATI QUI!**

**CIVIFORM.it**



LA VERTENZA

# Arriva la proroga per Trasnova 400 licenziamenti evitati per un anno

Al ministero delle Imprese firmato l'accordo con Stellantis sull'azienda dell'indotto che lavora nella logistica dell'auto

Amalia Angotti / TORINO

Quasi 400 licenziamenti evitati grazie alla proroga di un anno da parte di Stellantis della commessa a Trasnova, l'azienda dell'indotto che fa attività di logistica a Pomigliano, a Cassino, a Melfi e a Torino. Oltre ai 97 licenziamenti previsti da Trasnova sono stati ritirati quelli delle aziende Logitech, Teknoservice e Csa. L'accordo è stato raggiunto al Ministero delle imprese e del Made in Italy con i sindacati confederali e di categoria, i rappresentanti delle Regioni e degli enti locali dove opera l'azienda dell'indotto. Per il settore - che continua a registrare una pesante caduta della

produzione, pari al 32,5% a ottobre, a fronte di una ulteriore flessione generale dell'industria del 3,6% - potrebbe arrivare una boccata d'ossigeno. «Credo che arriveremo a trovare circa 1 miliardo per sostenere l'industria dell'auto», annuncia il vicepremier Antonio Tajani. «Mi auguro che sia l'inizio di un nuovo e fattivo percorso anche con Stellantis», commenta il ministro Adolfo Urso. «È un'intesa che nasce nel solco del senso di responsabilità di Stellantis che aveva dato la propria disponibilità a supportare Trasnova per risolvere questa delicata situazione. Abbiamo proposto noi questo tipo di soluzione», afferma Stellantis che



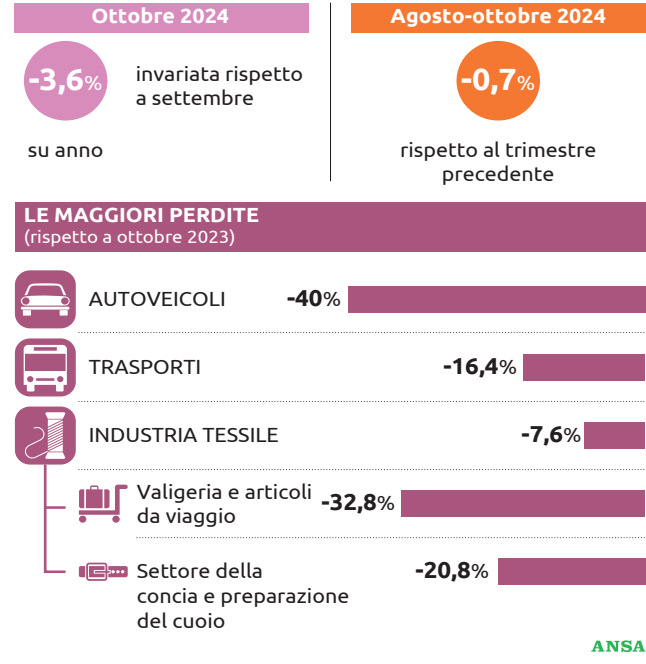
Operai Trasnova a Pomigliano

chiarisce però che si tratta di un caso specifico e che tutti i problemi del settore andranno affrontati nel tavolo aperto al ministero.

#### LA SODDISFAZIONE DEGLI OPERAI

I lavoratori, presenti anche davanti al Mimit, festeggiano con caroselli di auto a Pomigliano, mentre Fim, Fiom,

## La produzione industriale in Italia



Uilm, Fismic, Uglm e Aqcfr sottolineano che l'accordo è stato reso possibile grazie anche alle loro iniziative di lotta con il lungo presidio ai cancelli.

Per la Fiom quella di Trasnova «è una vertenza simbolo dell'automotive». Soddissfazione anche dai leader politici, accorsi nei giorni scorsi a Pomigliano. «È una buona notizia, ma la battaglia non si ferma» avverte la segretaria del Pd Elly Schlein. «Il Movimento è stato al loro fianco dal primo minuto» sottolinea il presidente del M5s, Giuseppe Conte. Il 17 dicembre è convocato sempre al Mimit il tavolo Stellantis e il numero uno per l'Europa allargata, Jean Philippe

Imparato, ha già reso noto che saranno date indicazioni concrete su ogni stabilimento. Tra i capitoli ancora aperti c'è però quello della gigafactory di Termoli. Stellantis ha annunciato un investimento in Spagna con il gruppo Catl fino a 4,1 miliardi di euro per costruire un impianto europeo di batterie al litio a Saragozza, ma ha chiarito che il progetto integra quello di Acca a Termoli.

A livello europeo Luca De Meo, presidente dell'Acea, l'associazione dei costruttori europei, sottolinea che la «priorità più urgente è rivedere» gli obiettivi al 2025 delle norme Ue sul taglio delle emissioni di Co2 per le nuove auto. —

## IN BREVE

### Beghelli vende Il 75% delle quote cedute a Gewiss

Beghelli passa di mano e si prepara a lasciare Piazza Affari. La società nota per i dispositivi salvavita, fondata 42 anni fa da Gian Pietro Beghelli e approdata in Borsa nel 1998, ha cambiato proprietà. Il fondatore e i figli hanno ceduto le loro quote, pari nel complesso al 75% del capitale, a Gewiss, il gruppo della famiglia Bosatelli. Il prezzo pattuito, pari a 0,3375 euro per azione, incorpora un premio del 46,8% rispetto alla chiusura di lunedì ed è lo stesso dell'opa obbligatoria che verrà lanciata per ritirare il restante 15% del capitale.

### Beko Confermati gli esuberi Urso: «Inaccettabile»

Beko Europe non arretra sul suo piano di graduali dismissioni in Italia, che anzi ripropone integralmente, confermando i 1.935 esuberi annunciati a fine novembre tra gli stabilimenti di Siena, Comunanza (Ascoli Piceno) e Cassinetta (Varese). Un piano che il ministro Adolfo Urso ha definito «non accettabile». In sindacati sono sul piede di guerra.

# NON HAI BISOGNO DI BABBO NATALE AI REGALI CI PENSA

## ASCOLTA E VINCI OGNI MATTINA UNA SPESA E OGNI SERA UN PIENO DI CARBURANTE

MAGGIORI INFO SU [RADIOCOMPANY.COM](https://www.radiocompany.com)



IL MERCATO AZIONARIO DEL 10-12-2024

Azioni	Prezzo Chiusura	Var% Prez c.	Min. Anno	Max. Anno	Var% Anno	CapitaL (Min€)
<b>3</b>						
3U Systems Corp	3,24	-	3,083	3,171	-56,08	-
3M	123,88	-	125,02	125,02	30,85	-
<b>A</b>						
A2A	2,188	0,78	2,156	2,199	16,78	6.813,72
Abitare in	4,35	-	4,35	4,41	-12,75	115,48
Acea	17,82	-0,67	17,49	17,98	30,11	3.828,87
Acinque	2,01	-1,95	2,01	2,05	-2,49	398,58
Adidas	239,8	0,29	236,6	239,9	30,67	-
Adobe	524,6	0,44	521,3	524,5	-3,14	-
Advanced Micro Devic	122,3	-2,43	122,3	125,2	-5,06	-
Aedes	0,171	0,59	0,163	0,171	-21,94	5,41
Aeffe	0,84	0,24	0,832	0,84	-9,40	89,64
Aeroporto di Bologna	7,68	-	7,68	7,68	-7,43	276,37
Ageas	46,96	-	47	47,26	21,35	-
Ahold Kon	32,24	-	32	32,38	26,32	-
Air France-Klm	7,718	1,61	7,6	7,776	-44,36	-
Airbnb	131,96	1,15	130,58	130,58	1,79	-
Airbus Group	156,1	-0,41	155,74	157,14	11,54	-
Aixtron	15,31	1,56	15,475	15,475	-60,29	-
Alcoa	39,195	-	39,84	39,84	52,66	-
Alerion Cleanpwr	17,82	0,22	17,6	17,9	-32,92	975,72
Alkerm	11,75	-0,42	11,65	11,75	26,34	66,00
Allianz	297,9	-0,37	292,8	298,4	24,55	-
Alphabet Classe A	173,04	4,29	167,82	176,92	30,51	-
Alphabet Classe C	174,72	4,20	169,48	177,74	30,69	-
Altea Green Power	6,58	-1,64	6,54	6,73	-6,96	115,55
Altria Group	53,24	0,78	53,32	53,33	49,12	-
Amazon	276	-0,21	233,7	278	55,87	-
American Airlines Group	16,958	-	16,894	17,716	30,62	-
American Express	288,95	2,25	281,7	289,05	67,08	-
Amgen	263,6	0,69	261,4	262,45	-0,46	-
Amplifon	24,87	0,93	24,53	25,19	-21,63	5.561,42
Anheuser-Busch	50,58	0,32	50,7	50,7	-14,24	-
Anima Holding	6,53	1,01	6,44	6,585	60,59	2.063,10
Antares Vision	3,16	-0,47	3,125	3,175	73,98	225,33
Apple	234,2	0,43	233,6	235,85	32,03	-
Applied Materials	161,22	-1,20	161,82	162,98	8,34	-
Aqualif	1,4	7,69	1,278	1,4	-59,76	54,27
Archer-Daniels-Midland	48,735	-0,07	48,505	48,42	-24,88	-
Ariston Holding	3,942	-0,40	3,888	3,96	-37,41	483,04
Asciopave	2,7	-1,46	2,7	2,74	21,31	641,45
Asml	671,6	-0,59	669,3	688,8	-1,75	-
At&T	22,235	-1,18	22,22	22,305	50,38	-
Autestrotrade M.	2,585	-0,58	2,585	2,62	-70,38	11,37
Autzone	3,24	2,82	3,096	3,096	31,12	-
Avio	13,04	-1,51	13,02	13,4	56,48	347,69
Axa	34,5	1,02	33,69	34,5	15,57	-
Azimut H.	24,58	0,86	24,26	24,62	2,63	3.482,78
<b>B</b>						
B&C Speakers	171	0,59	16,9	171	-9,03	186,54
B. Cuccinelli	97,55	-1,32	96,95	98,85	11,88	6.752,93
B. Desio	6,1	-	6	6,14	67,54	816,40
B. Generali	44,5	-0,40	44,24	44,82	33,06	5.238,01
B. Ifis	20,54	-0,77	20,54	20,78	32,07	1.119,84
B. Profilo	0,1875	-	0,1835	0,189	-7,79	126,83
B.Co Santander	4,672	-	4,647	4,695	23,22	75.309,04
B.F.	4,08	-0,49	4,07	4,13	33,22	1.071,11
B.P. Sondrio	8,01	0,25	7,91	8,08	36,45	3.627,78
Banca Mediolanum	11,32	-0,53	11,3	11,38	33,51	8.498,07
Banca Sistema	1,458	-1,09	1,45	1,48	21,69	118,58
Banco BPM	7,772	1,22	7,652	7,786	60,48	11.621,05
Banco De Sabadell	1,9035	-0,31	1,913	1,926	73,56	-
Bank Of America	43,835	0,37	43,685	43,685	43,40	-
Basf	44,975	-0,90	44,44	44,88	-7,21	-
BasicNet	7,68	2,67	7,48	7,74	62,76	404,83
Bastogi	0,429	7,25	0,406	0,44	-21,54	49,58
Bayer	20,275	0,17	20,14	20,545	-40,26	-
Bilva	9,584	-0,08	9,58	9,626	16,87	30.687,21
Beehive	0,555	-	0,555	0,555	4,22	6,08
Beghelli	0,329	42,42	0,328	0,331	-16,45	45,97
Berkshire Hathaway	442,35	0,37	442,1	442,7	37,77	-
Borghesio	0,596	4,93	0,56	0,596	-20,81	26,23
Bper Banca	5,788	-0,79	5,766	5,84	93,69	8.313,15
Brembo	9,161	-0,49	9,078	9,247	-17,28	3.072,16
Brioschi	0,0532	9,47	0,049	0,0536	-20,91	38,25
Bristol-Myers Squibb	55,61	-	56,02	56,02	18,50	-
Broadcom	163,96	-2,56	165,32	169,9	66,87	-
Buzzi	38,2	-0,52	38,16	38,54	39,67	7428,93
<b>C</b>						
Cairo Comm.	2,5	1,42	2,45	2,5	35,71	333,20
Calfeff	0,718	-1,37	0,716	0,73	-28,31	11,36
Callagiron	6,38	-	6,38	6,56	47,10	755,96
Callagiron E.d.	1,42	-	1,395	1,43	46,02	178,73
Campari	1,14	-0,68	6,096	6,226	-39,56	7.609,59
Carl Industries	19,3	1,26	18,94	19,48	-23,59	2.128,56
Carl Zeiss Meditec	61,45	1,91	60,5	60,95	-40,73	-
Cellulardine	2,35	-	2,33	2,37	0,43	51,34
Cembre	40,7	-0,73	40,4	41,35	11,33	701,72
Cementir Hldg.	11,1	-	11	11,2	16,74	1.772,30
Comcast	37,62	-0,11	36,625	37,135	-0,09	-
Comser Industries	30,2	-	30,1	30,5	5,08	871,81
Commerzbank	15,15	1,51	15,14	15,25	41,50	-
Conafi	0,232	-4,53	0,224	0,246	-9,66	8,77
Continental	66,72	0,39	66,42	66,84	-15,82	-
Corning	46,585	-	46,425	46,724	-	-
Costco Wholesale	945,8	1,86	940,9	940,9	52,89	-
Credem	10,6	0,57	10,52	10,62	31,38	3.600,75
Credit Agricole	13,2	-	13,165	13,24	2,25	-
Csp Int.	0,309	1,31	0,299	0,309	-5,26	12,01
Curevac	3,238	3,78	3,25	3,25	-21,88	-
Cvs Health	52,17	-	52,1	53,08	-20,58	-
Cy4Gate	4,565	-4,20	4,52	4,82	-43,14	110,00
Azioni	Prezzo Chiusura	Var% Prez c.	Min. Anno	Max. Anno	Var% Anno	CapitaL (Min€)
<b>D</b>						
Daimler Truck Hd	36,56	-	33,71	37,2	4,00	-
Daimlerchrysler	56,17	1,10	55,57	56,4	-12,35	-
DAmico	4,13	0,24	4,075	4,135	-27,78	508,80
Danieli	25,15	-	25,05	25,6	-14,72	1.027,61
Danieli r nc	19,28	0,10	19,2	19,42	-10,93	785,16
Datalogic	5,23	-1,51	5,2	5,3	-21,46	310,36
De' Longhi	30,36	0,86	29,9	30,36	-2,05	4.547,69
Dell Technologies	113,5	-1,90	114,52	115,02	-4,50	-
Deutsche Bank	17,054	0,94	16,87	17,028	41,46	-
Deutsche Boerse	221,9	-0,09	222,2	222,2	16,85	-
Deutsche Lufthansa	6,642	-0,30	6,6	6,72	-16,72	-
Deutsche Post	35,86	0,11	36,11	36,11	-20,31	-
Deutsche Telekom	29,76	-0,90	29,77	29,9	39,81	-
Develance	8,7	-3,87	8,7	9,05	-12,02	240,39
Diasorin	103,95	0,24	103,3	104,9	10,69	5.783,88
Digital Bros	9,78	-0,91	9,7	10	-9,03	140,82
Digital Value	28,8	11,20	26,3	28,95	-58,42	259,51
Dollar General	78	1,29	77,15	77,15	-37,19	-
doValue	1,472	-1,27	1,45	1,634	-71,96	26,64
Durr	24	12,17	24	24	13,76	-
<b>E</b>						
E.On	11,995	-0,12	12,015	12,015	-0,23	-
E.P.H.	0,21	-30,00	0,21	0,28	-100,00	0,05
Ebay	59,96	-3,71	60,2	60,21	58,54	-
Edison r nc	1,82	0,55	1,8	1,83	16,84	187,97
Eel Techs	0,1698	0,47	0,1606	0,17	-60,41	1,47
El.En	12,1	-2,18	11,97	12,44	24,82	983,07
Eli Lilly & Company	762,6	-0,51	762	770,1	47,33	-
Elica	1,735	-0,29	1,72	1,74	-24,37	109,37
Emak	0,941	1,84	0,92	0,942	-14,44	152,25
Enagas	12,55	-	12,51	12,53	-15,88	-
Enav	4,22	-0,19	4,19	4,248	22,89	2.290,47
Endesa	21,16	-	21,15	21,29	15,32	-
Enel	6,936	0,19	6,886	6,944	3,01	70.560,62
Enervit	3,3	-2,94	3,3	3,4	7,45	60,34
Eni	13,404	-0,67	13,362	13,47	-12,14	45.670,04
Equita Group	4,03	0,50	3,98	4,06	9,47	210,64
Erg	20,26	0,20	20,16	20,42	-29,96	3.049,12
Esprinet	4,54	-1,30	4,47	4,594	-16,52	231,53
Essilorluxottica	227	-1,09	226,7	230,2	29,48	-
Estee Lauder Companies	77,8	-2,02	77,6	78,2	-41,49	-
Eukados	0,805	-	0,795	0,805	-10,01	19,07
Eurocommercial Prop.	22,8	-0,44	22,8	22,8	2,32	1.237,73
EuroGroup Laminations	2,934	-0,34	2,92	2,98	-24,05	278,17
Eurotech	0,759	-0,13	0,743	0,76	-69,47	26,91
Euron Mobil	108,06	0,26	106,86	107,64	18,67	-
<b>F</b>						
Facebook	586,1	1,40	578	595,4	81,56	-
Faurecia	9,09	-1,30	9,09	9,4	-56,02	-
Ferrari	425	-0,58	424,2	428,2	40,09	83.216,89
Ferretti	2,87	1,95	2,79	2,89	-2,74	954,83
Fidia	0,073	2,14	0,07	0,0766	-91,88	2,31
Fiera Milano	4,21	3,95	4,04	4,22	44,94	290,20
Fila	10,4	2,56	10,08	10,4	22,30	435,45
Fincantieri	6,682	-0,12	6,584	6,73	52,88	2.147,09
Fine Foods & Ph.Ntm	7,82	-1,01	7,76	7,9	-9,44	173,64
FinecoBank	16,715	0,27	16,545	16,8	21,76	110,12
First Solar	187,24	-	192,08	192,08	19,49	-
FNM	0,441	1,15	0,437	0,443	-4,09	189,91
Freeport-Memoran	41,045	-1,86	41,365	41,365	7,50	-
<b>G</b>						
Gabetti Prop. S.	0,548	-4,53	0,546	0,582	-25,98	34,66
Gamestop Corp	26,49	-3,85	26,135	26,755	36,56	-
Garofalo Health Care	5,6	-	5,56	5,6	21,29	503,03
Gasplur	2,46	1,65	2,43	2,46	-2,50	109,05
Gefran	9,26	-1,28	9,24	9,38	8,17	135,03
Gen Digital	28,2	-	28	28	58,80	-
General Dynamics	258,9	0,68	254,95	254,95	10,82	-
General Motors	50,6	-	50	50,72	56,25	-
Generalfinance	12,65	0,80	12,55	12,65	36,29	160,23
Generali	27,52	-0,51	27,44	27,71	45,34	43.623,55
Geox	0,567	1,98	0,549	0,568	-23,66	144,42
Giglio Group	0,397	-3,17	0,39	0,406	-17,41	10,56
Gilead Sciences	87,32	1,37	86,02	86,5	18,22	-
Goldman Sachs Group	563,5	-0,30	564,5	564,5	63,00	-
GPI	10,7	-2,55	10,7	11,04	15,95	321,04
Grandi Viaggi	1,2	-2,04	1,18	1,23	52,03	57,94
GVS	5,35	-3,43	5,35	5,59	-2,08	97,17
<b>H</b>		</				



# TRIESTE



## La sosta durante il Natale

# Dopo l'area ex Tripcovich un park all'ortofrutticolo per aumentare i posteggi

Nel piazzale di via Giulio Cesare 50 stalli gratuiti nei prossimi due weekend  
Ok alla delibera su largo Santos. Con il Molo IV di Ttp recuperati 300 posti in più

Francesco Bercic

Lo sprint pre-natalizio per far fronte alla crisi dei parcheggi nel centro città si avvicina al traguardo. La prima curva è andata: i 180 posti auto rimasti incolumi del Molo IV, finora riservati ai crocieristi, da lunedì sono tornati a disposizione della città e tali resteranno fino al termine di giugno. Anche il parcheggio temporaneo all'ex sala Tripcovich è in dirittura d'arrivo e la speranza, dopo l'affidamento ufficiale a Confcommercio, è di metterlo in funzione già nel weekend. L'ultima e inattesa fatica concerne il mercato ortofrutticolo: 50 stalli da ricavare per i finesettimana del 14-15 e del 21-22, compresi anche i rispettivi venerdì, gratuiti e accessibili in fasce orarie prestabilite.

Il calcolo è semplice. Con l'ultima casella di via Cesare, i posti auto in più in prossimità del centro supereranno nei prossimi due fine settimana la soglia di 300 unità. Certo, tutte e tre le postazioni sono temporanee e non soddisfano completamente il fabbisogno di sosta (basti pensare che l'ultima sforbiciata al Molo IV valeva da sola 305 posti auto). Però l'accelerazione di queste ultime settimane ha dato forma a una insperata mappa emergenziale in vista



**MICHELE BABUDER**  
ASSESSORE COMUNALE  
ALLE POLITICHE DEL TERRITORIO

Per la zona stazione si prevede di partire a giorni, al più tardi entro lunedì

delle vacanze.

### IL MERCATO ORTOFRUTTICOLO

L'annuncio arriva dalla vicesindaca Serena Tonel. La soluzione del mercato ortofrutticolo, che sorge alla fine delle Rive, non rappresenta a dire il vero una novità: era già stato sperimentato, con un discreto successo, durante l'ultima edizione della Barcolana. L'area interessata è posta sul lato di via Giulio Cesare e

può contare in tutto su una cinquantina di posti auto. La vicesindaco Tonel è intenzionata a renderli disponibili gratuitamente già da questo venerdì: il parcheggio resterebbe così attivo i giorni 13, 14 e 15 e il fine settimana "lungo" successivo, il 20, 21 e 22.

Rimangono due punti ancora da definire, che non appaiono dirimenti e sui quali Tonel manifesta un convinto ottimismo. Va chiarito il sistema di vigilanza e la (contenuta) uscita economica da sostenere. Inoltre, vanno stabilite le fasce orarie in cui il parcheggio sarà in funzione, vista la concomitante attività del mercato il sabato mattina. Insomma, le incertezze riguardano il "come" e non il "se". Ma dovrebbero essere sciolte nelle prossime ore.

### L'EX TRIPCovich

La giunta comunale ha adottato intanto la delibera per affidare in concessione l'area ex Tripcovich, che ora è ufficialmente nelle mani di Confcommercio. Lo resterà fino al 31 gennaio, ma la scadenza è prorogabile di un mese previo via libera da parte di Saba spa (come da contratto in essere con il Comune). Antonio Paoletti, presidente di Confcommercio Trieste, spera di aprire il parcheggio tempora-

neo «questo weekend, al limite lunedì». Posti disponibili circa 80, ingresso gratuito.

Nel caso dell'ex Tripcovich tutti i dubbi sono stati fugati, bisogna solo attendere l'allestimento a carico di Confcommercio. Allestimento che prevede da un lato la realizzazione di transenne a delimitare la zona in ghiaia, dall'altro la creazione di una pedana per l'accesso dei veicoli, di modo da annullare il dislivello con l'asfalto di largo Santos. Confermato l'assetto della viabilità, come annunciata dall'assessore competente Michele Babuder: si entrerà attraverso l'attuale parcheggio delle motociclette (metà dei posti verranno comunque conservati), mentre all'interno i veicoli si disporranno a pettine su più file. L'accesso sarà limitato alle sole macchine, per evitare i danni provocati dai mezzi pesanti.

### IL MOLO IV

Dallo scorso lunedì, i 180 posti auto rimasti al Molo IV sono tornati a disposizione della città. Trieste Terminal Passeggeri ne limiterà l'utilizzo solo a luglio del prossimo anno, per riservarlo ai crocieristi quando la stagione delle navi bianche si farà più intensa. Il parcheggio è ad alta rotazione e a pagamento. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



### LE IMMAGINI

## Le alternative individuate in centro per le feste

In alto, l'area del mercato ortofrutticolo di via Giulio Cesare dove verranno ricavati 50 posti auto per i prossimi due fine settimana (foto Lasorte). A sinistra, i posti auto rimanenti del Molo IV, sotto l'area ex Tripcovich.



### VIA DEL TEATRO ROMANO

# Ridisegnati corsia e parcheggi riservati alle auto della Polizia

Micol Brusafferro

Si sono svolti ieri i lavori per la riorganizzazione dei parcheggi in via del Teatro Romano, nella zona della Questura, dove i posti per i mezzi della Polizia diventano a pettine, aumentando quindi di numero. In più le auto delle Forze dell'ordine non potranno più percorrere la strada "contromano", sulla corsia preferenziale, da cor-

so Italia. Ridisegnati anche alcuni stalli degli scooter che, ha assicurato il Comune di Trieste, non vengono ridotti ma solo spostati.

Gli operai hanno iniziato gli interventi al mattino. Nei giorni precedenti erano stati posizionati gli avvisi per i divieti di sosta su tutto il tratto interessato dai lavori, da entrambi i lati della strada, per consentire lo svolgimento delle opere ne-

cessarie. Dipinti quindi di giallo una lunga serie di parcheggi sotto la Questura nell'arco di tutta la giornata di ieri, mentre è stata cancellata la linea gialla che segnava a terra la presenza della corsia di marcia riservata solo alla Polizia.

L'assessore comunale alle Politiche del territorio Michele Babuder ha annunciato alcuni giorni fa che si tratta di un intervento rapido,



I lavori di ridisegno dei posteggi davanti alla Questura FOTOLASORTE

che riguarda solo il rifacimento della segnaletica, e che saranno previsti ulteriori provvedimenti nella zona, nell'ottica di rendere la circolazione veicolare più fluida, evitando soste selvagge soprattutto nella prima parte di via del Teatro Romano e nei tratti precedenti.

Da via dell'Orologio verso via del Teatro Romano, in particolare su via del Pozzo del mare, il Comune sta valutando la possibilità di disegnare in modo evidente le due corsie, per scongiurare la presenza di auto sulla carreggiata, in doppia fila o in punti comunque dove non sarebbe consentita la sosta dei veicoli. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## Lo sviluppo della città sul fronte mare

# Da corso Cavour a Palazzo Carciotti Così il Leone conquista le Rive

Il nuovo acquisto si affianca al Berlam e alla sede direzionale. Si rafforza la presenza delle Assicurazioni lungo il waterfront

Francesco Codagnone

Berlam, Geiringer e, infine, Carciotti. Il Leone rientra in possesso della storica sede in cui nel 1831 emise il suo primo ruggito e annuncia un imponente intervento di riqualificazione per Palazzo Carciotti, aggiudicato a Generali per 13,2 milioni di euro.

L'edificio simbolo del neoclassicismo triestino accresce così il patrimonio immobiliare delle Assicurazioni sul waterfront cittadino, estendendo il controllo della compagnia sulle Rive di Trieste. Dai palazzi in piazza Tommaseo 1 e 4 e quello in piazza Unità 7, che al pianterreno ospita il Caffè degli Specchi, fino al complesso tra corso Cavour 3 e 5, dove si trova la sede operativa degli uffici di Generali.

## PALAZZO CARCIOTTI

L'ultimo acquisto è appunto Palazzo Carciotti, edificato tra il 1798 e il 1805 su progetto firmato dall'architetto Matteo Pertsch e commissionato da Demetrio Carciotti, il cui omonimo nipote fu tra i primi azionisti delle Assicurazioni. L'edificio sarà ristrutturato da Generali Real Estate e trasformato in un hub di innovazione, in cui ospitare progetti di respiro internazionale in partnership con le istituzioni locali, oltre a una parte residenziale. «Verrà riportato a nuova vita con lo stesso spirito innovativo che lo ha contraddi-

stinto al tempo della sua edificazione», hanno annunciato il presidente Andrea Sironi e l'amministratore delegato Philippe Donnet poco dopo dall'aggiudicazione dell'asta.

## PALAZZO BERLAM

L'intervento si inserisce in un più ampio programma di riqualificazione e grandi progetti effettuati da Generali negli ultimi anni. Tra i più importanti figura quello di Palazzo Aedes, il grattacielo rosso sul Canale costruito su progetto di Arduino Berlam

**L'unico edificio non del gruppo in quel tratto sarà presto messo all'asta dalla Regione**

tra il 1926 e il 1928, un secolo dopo l'inaugurazione del Carciotti. Il palazzo dominato dall'iconico Leone, visibilissimo anche da chi arriva dal mare, è stato riqualificato e riconsegnato alla città nel 2019: oggi ospita l'Academy del gruppo, l'archivio storico della compagnia e altri uffici.

## PALAZZO GEIRINGER

Il civico successivo, procedendo lungo le Rive verso la stazione, è quello di Palazzo Generali, realizzato dall'ingegner Eugenio Geiringer tra il 1884 e il 1886 e da allora sede direzionale delle Assi-

curezioni, che in quegli spazi traslocarono i propri uffici precedentemente ospitati proprio al Carciotti. L'edificio è attualmente interessato da un intervento di manutenzione e restyling delle facciate esterne, avviato in primavera.

## IN CORSO CAVOUR

Il waterfront si chiude con il palazzo tra gli incroci con via Milano e Valdirivo, esteso tra i civici 3 e 5 di corso Cavour e sede operativa di Generali, il cui simbolo è ben riconoscibile al pianterreno dell'edificio. A pochi metri di distanza ci sono quindi gli uffici di via Trento 8: una vera cittadella Generali attorno alle Rive.

## IL PALAZZO DELLA REGIONE

Manca un solo tassello, incastonato tra l'immobile di corso Cavour 3-5 e lo storico Geiringer. Si tratta del palazzo di corso Cavour 1, l'edificio rivestito da lastre in marmo verde costruito tra il 1939 e il 1940 su progetto dell'architetto Bruno Olivetto. Il complesso è sede della direzione centrale Finanze, patrimonio e programmazione della Regione, e rientra tra gli immobili che in futuro verranno messi all'asta in vista del trasferimento dei dipendenti regionali in Porto Vecchio. Il valore dell'edificio, al momento di definire il piano di alienazioni, fu stimato in circa 15 milioni di euro. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



In alto, i palazzi di Generali: Carciotti, Berlam e la sede direzionale. In basso, a sinistra una prospettiva da corso Cavour: in primo piano, una sede della Regione. A destra, il sindaco Dipiazza SILVANO

Progettato da Matteo Pertsch, nel Novecento ha ospitato anche gli uffici del Governo militare Metternich, il Gma, la Capitaneria e le aste. Il lungo passato della «grandiosa fabbrica»

## LA STORIA

**L**e dieci statue mitologiche che monitorano dall'alto il futuro di Palazzo Carciotti ne hanno visti di cambiamenti. Banca austro-ungarica, uffici del Gma, Capitaneria di porto, le più svariate sedi di rappresentanza. E poi il cerchio che si chiude: le Assi-

curazioni Generali, fondate proprio lì nel 1831 e adesso in procinto di riqualificare l'immobile, «con lo stesso spirito innovativo che lo ha contraddistinto al tempo della sua edificazione», per usare le parole del presidente di Generali, Andrea Sironi.

Il termine «innovativo», a prima vista, mal sembrerebbe attagliarsi a un palazzo dall'evidente impronta neo-

classica, movimento spesso associato a un nostalgico culto di un passato ormai finito. Mai errore sarebbe più grave: la mano delicata di Pertsch – lo stesso architetto che probabilmente si nasconde dietro a Rotonda Pancera – ha dovuto destreggiarsi in un difficile equilibrio stilistico, una volta commissionatogli il progetto nel 1798 dal commerciante greco Demetrio Carciotti.

Saranno sette anni di intensa costruzione assieme a Giovanni Righetti, non privi di soluzioni originali per soddisfare i desideri di Carciotti («una grandiosa fabbrica senza risparmio di spesa») e, al contempo, tenere fede ai dettami dell'ispirazione artistica personale.

Il risultato è sotto gli occhi di tutti, a meno di qualche ammacatura lasciata dalla

**PAOLETTI**  
Dal 1963  
lingotti  
monete  
preziosi  
stime/perizie

**via Roma, 3**  
**040 630430 - 040 639086**  
**TRIESTE**



## Lo sviluppo della città sul fronte mare



DOPO L'OFFERTA DA 13,2 MILIONI

# «Con i soldi delle Generali rifaremo piazza dell'Unità»

Il sindaco Dipiazza mira a usare parte dei ricavi per rinnovare la pavimentazione. Via alla progettazione entro primavera: l'idea è usare masegni e arenaria.

«Con i soldi delle Generali rifaremo il pavimento di piazza dell'Unità». Il sindaco Roberto Dipiazza ha le idee chiare su come vorrebbe investire i 13 milioni e 200 mila euro che il Comune si appresta a incassare dalla vendita di Palazzo Carciotti, aggiudicato all'asta dal Leone dopo sei anni di vani tentativi di cedere il più antico edificio del neoclassicismo triestino. «Entro la fine del mio mandato – afferma Dipiazza – vorrei restituire a Trieste una piazza rimessa a nuovo, finalmente sistema e all'altezza di questa città».

L'idea è accarezzata dal primo cittadino da diversi anni. È sotto gli occhi di tutti come piazza Unità versi ormai da tempo in condizioni di forte trascuratezza: pietre completamente sgretolate, buchi rattoppati. L'arenaria appare ovunque consumata: in particolare davanti al palazzo della Prefettura, tra le parti più ammalorate della piazza.

Il progetto per riqualificare la pavimentazione era stato inserito nel piano triennale delle opere già nel 2022, senza però mai trovare seguito, considerando l'importante impegno che l'intervento avrebbe richiesto. In precedenza Dipiazza aveva calcolato che sarebbero stati necessari «diversi milioni», comunque una cifra significativa.

I 13,2 milioni in arrivo dalle Assicurazioni cambiano ora le carte in tavola. L'assessore al Bilancio Everest Bertoli evidenzia come i proventi della vendita di Palazzo Carciotti saranno «in generale un importante aiuto per le finanze del Co-



Il pavimento di piazza Unità, fortemente ammalorato e bisognoso di sistemazione. FOTO ANDREA LASORTE

mune: ci agevolerà nel prendere decisioni importanti più rapidamente e – sottolinea Bertoli – una volta inseriti a bilancio, i fondi potranno essere investiti in grandi opere pubbliche: tra

## Il salotto buono da anni ammalorato tra pietre consumate e buche rattoppate

queste – afferma Bertoli – ci sarà sicuramente anche la pavimentazione di piazza Unità».

«La riqualificazione di piazza Unità sarà tra i progetti più importanti da por-

tare avanti nel prossimo futuro: il pavimento si sta sgretolando e c'è forte necessità di intervenire», conferma l'assessore ai Lavori pubblici Elisa Lodi, stimando di poter dare avvio all'iter già entro la prossima primavera. «Bisognerà ricominciare da capo con la procedura, ma la certezza di risorse – precisa Lodi – ci permetterà di avviare e portare avanti la progettazione già nei prossimi mesi».

Il sindaco Dipiazza punta a vedere piazza Unità riqualificata entro la fine del suo mandato. «Il problema di quel pavimento è che per le pietre sono stati scelti materiali di scarsa qualità, mentre basta fare due passi in

piazza Verdi o piazza della Borsa per vedere un risultato completamente diverso: lì – precisa il primo cittadino – sono state utilizzate delle pietre di valore».

In passato Dipiazza aveva abbozzato l'idea di utilizzare, per la parte centrale della piazza, i masegni recuperati dal Porto Vecchio, mentre per la cornice (la fascia più vicina ai palazzi) si potrebbe optare per la pietra arenaria, proveniente ad esempio dall'area di Muggia. Il progetto, dopo tanti anni, potrebbe ora contare su risorse che raramente un ente municipale vede piovere dal cielo. —

F.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Le statue monumentali sulla facciata di Palazzo Carciotti. SILVANO

storia. Lungo 100 metri, largo 40, tre piani fuori terra che diventano quattro in corrispondenza della cupola, Palazzo Carciotti si staglia sulle Rive nella sua elegante sobrietà. Dei primi anni di vita ottocentesca si ricorda soprattutto un breve soggiorno di Metternich nel 1816. Poi l'intreccio con il Leone fino a metà del secolo, che farà da apripista ai rocamboleschi avvicendamenti del Novecento di cui s'è detto all'inizio: dagli uffici del Gma alla Capitaneria di porto, fino alla ultima parentesi sotto la proprietà del Comune.

Che le strade del Municipio e di Palazzo Carciotti si dovessero separare, lo si è capito però solo di recente. Ancora nel 2008 il sindaco Dipiazza ave-

va definito un accordo per un duplice utilizzo dell'immobile, museale e congressuale. La parentesi di Cosolini è stata poi segnata da un tentativo ibrido (mantenere una parte pubblica, quella anteriore, mettendo a reddito quella posteriore) mai portato a termine. Il ritorno di Dipiazza marca il definitivo disimpegno del Comune, con le aste scandite da un graduale deprezzamento del Carciotti, che nel 2018 era stato messo in vendita per 22,7 milioni. L'asta vincente di lunedì partiva da una base di 8,8 milioni: l'ultimo calo da un milione e mezzo di euro era dovuto alle perdite di una caldaia collocata nei cortili interni. —

F.B.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## SGOMBERI TRASLOCHI

NEGOZI, UFFICI, APPARTAMENTI, VILLE, CANTINE, SOFFITTE, BOX

Chiama Alessandro  
per informazioni **392 8372474** anche WhatsApp

**RITIRIAMO & VENDIAMO**  
**REALIZZA DENARO CONTANTE**

**ABBIAMO QUATTRO NEGOZI PER LA VENDITA DEI TUOI MOBILI USATI SOPRALLUOGO GRATUITO**



NELLA NOTTE DI HALLOWEEN

# Studentessa molestata al Deus La Polizia denuncia un trentenne

Una ragazza di vent'anni palpeggiata mentre ballava. L'indagato deve rispondere di violenza sessuale

Gianpaolo Sarti

Stavolta le immagini delle telecamere non sono state necessarie. Sono bastate le testimonianze di chi aveva assistito alla scena, oltre a quelle molto circostanziate della stessa vittima. Trentenne, italiana, residente a Trieste: è lui l'uomo cui la Polizia dava la caccia da giorni. È accusato di violenza sessuale nei confronti di una ventenne incontrata nel locale Deus the Club di piazza Venezia. L'avrebbe palpeggiata ripetutamente nelle parti intime mentre ballava.

È la tarda sera del 31 ottobre, la notte di Halloween, quando si verifica l'episodio. La ventenne, studentessa universitaria originaria di Vittorio Veneto, è al Deus, sembra assieme ad alcuni amici. A un certo punto si avvicina uno sconosciuto e si mette a ballare con lei. Afferra la ragazza con un braccio e la stringe su di sé. Lei tenta di divincolarsi, insomma fa capire chiaramente di non essere in alcun

modo interessata all'approccio. Ma lo sconosciuto insiste. La blocca, sempre con il braccio, e con la mano libera la tocca insistentemente.

Questa la versione dei fatti riferita dalla giovane alla Polizia, a cui si è rivolta per sporgere denuncia. L'inchiesta, diretta dalla Procura, è affidata al Commissariato di San Sabba. Gli agenti hanno interrogato la vittima (fin qui presunta) e i testimoni presenti quella sera, ottenendo un identikit abbastanza preciso sull'uomo e altre informazioni utili. E così hanno iniziato a cercarlo.

Dopo due settimane di indagini gli investigatori hanno individuato il sospettato. L'uomo è stato poi riconosciuto dalla ragazza in sede di identificazione fotografica. Così è partita la denuncia per violenza sessuale e l'iscrizione nel registro degli indagati in mano alla Procura.

Ieri pomeriggio i gestori del Deus hanno diramato un comunicato a riguardo. Nel corso della serata, si legge,



L'ingresso del locale Deus di piazza Venezia FOTO ANDREA LASORTE

«una cliente si rivolgeva all'addetto alla sicurezza interna e lamentava di essere stata palpeggiata. L'addetto procedeva subito, con l'ausilio della ragazza, a individuare l'uomo. Una volta identificato, l'addetto lo allontanava dal locale. Nei giorni seguenti – precisano i gestori – una volta avuto notizia della denuncia da parte della cliente, gli addetti asi sono attivati per l'identificazione del responsabile».

Dopo qualche giorno, inoltre, uno dei buttafuori ha notato e riconosciuto il trentenne e, approfittando delle presenze di una pattuglia, ha chiesto che l'uomo fosse identificato. «Il personale – sottolinea la nota del locale – rivolge la massima attenzione per prevenire e segnalare comportamenti inappropriati. Esprimiamo vicinanza alla cliente per quanto accaduto e ringraziamo l'attento intervento dell'addetto alla sicurezza interna e delle forze dell'ordine».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA SCUOLA DI FORMAZIONE



La cerimonia di ieri

## Agenti allievi Cerimonia di consegna degli alamari

La Scuola allievi agenti della Polizia di Stato Vincenzo Raiola ieri ha ospitato la cerimonia di consegna degli alamari ai 447 frequentatori del 227esimo Corso di formazione, che ha avuto inizio a giugno.

Erano presenti il direttore e i dirigenti, oltre ai docenti e agli istruttori, sia della scuola che della Questura e degli uffici di specialità che hanno appuntamento gli alamari sulla divisa dei corsisti. Con il passaggio dallo status di allievi agenti a quello di agenti in prova, i poliziotti potranno essere impegnati nei servizi operativi. —

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

# Mazzolini Ovaro: regali indimenticabili

In un solo negozio, centinaia di idee diverse per il tuo Natale



Sopra: Rici e Bessy ritratti in uno scorcio del nostro negozio con parte delle sale espositive

Mazzolini ad Ovaro è un storico e grande negozio situato nel cuore della Carnia. nelle grandi sale espositive troverete: servizi di porcellane di Meissen, vetri di Murano e Oggetti d'arte, un'importante collezione di argenti, composta da vassoi di diverse dimensioni, eleganti candelabri, servizi prestigiosi di posate, ma anche semplici o curiosi oggetti adatti

a regali meno impegnativi e una grande collezione di gioielli pre-pre-loved (oltre 2000 pezzi). È un punto di riferimento oramai conosciuto ovunque, con una clientela che giunge anche da fuori regione, clienti che desiderano scelta esclusiva e serietà, un negozio che da generazioni trasmette la propria dedizione per il lavoro e la tradizione di famiglia continua, ben salda

nelle mani di Paolo Mazzolini, che da quasi 50 anni si dedica con passione alla continua ricerca di bellezza e di qualità degli oggetti che sceglie, felice poi di proporli a clienti e visitatori, condividendo con loro le vibrazioni coinvolgenti, provate nel momento dell'individuazione. Natale è l'occasione perfetta per regalare o per regalarsi un gioiello che susciti pura emozione, essendo gioielli pre-loved, sono pezzi unici, eseguiti con lavorazioni straordinarie, alcune ormai introvabili, garantiti e a prezzi d'occasione. Ci si può perdere tra collane varie, perle, spille, bracciali, anelli e orecchini. Il nostro negozio garantisce sempre la privacy sia ai clienti che acquistano che a quelli che ci propongono i loro gioielli e gli argenti in vendita.



Ciondolo Leo Zoratti con Malachite



Anello Pomellato collezione Nudo



Ciondolo Leo Zoratti con Smeraldo



Anello in oro e pavé di brillanti



Anello con Smeraldo e brillanti



Solitario con brillante da 2.94 carati



Anello Bulgari B.zero1

ACQUISTIAMO

GIOIELLI  
ROLEX  
BRILLANTI  
ARGENTERIA

PAGAMENTO IMMEDIATO  
PER UN APPUNTAMENTO  
TELEFONATECI  
Tel 0433 67253

Garantiamo  
la massima discrezione  
a chi acquista  
e a chi vende.

APERTO TUTTI I GIORNI  
Chiuso il lunedì, domenica 14.30 - 19.00

**MAZZOLINI**  
dal 1957 ad Ovaro

Tel 0433 67253 Orario: 9.00 - 12.30 e 15.00 - 19.00  
Info@mazzoliniovaro.it - [www.mazzoliniovaro.it](http://www.mazzoliniovaro.it)



# Affitti, 2,3 milioni di contributi per aiutare duemila famiglie

# I sindacati chiedono sgravi per i pensionati

«Il sindaco – riferiscono i segretari Adriano Sincovich e Mario Lapi Stefano Baldi – ha dichiarato disponibilità a proseguire il confronto di merito, riconoscendo che esiste un disagio sociale». Le sigle «esprimono delusione e preoccupazione a fronte di una città in cui 20 mila pensionati percepiscono meno di mille euro al mese. —

# Attivato il Piano neve Pronti gli spargisale

con gli ospedali e seguendo una mappa delle priorità. Ad esempio AcegasApsAnaga, dopo aver liberato i collegamenti con gli ospedali, ha il compito di sgomberare gli accessi alle scuole e i percorsi dei bus, mentre la Polizia locale è incaricata di monitorare il territorio e comunicare alla sala operativa la situazione in città, Carso compreso. In caso di necessità vengono attivati i mezzi spazzaneve. —

**DACIA**  
SEMPLICEMENTE TUTTO

# DACIA SANDERO STEPWAY

## ECO-G BENZINA + GPL

A DICEMBRE

---

### DA 99 €\* / RATA MESE

TAN 5,99% - TAEG 7,75%

Anticipo 4.720 € - 36 rate, Rata Finale 11.154 € o sei libero di restituirla.  
Info e condizioni presso la Rete aderente.

**NUOVA GAMMA SANDERO STEPWAY.** Emissioni di CO<sub>2</sub>: da 114 a 140 g/km. Consumi (ciclo misto): da 5,5 a 7,4 l/100 km. Emissioni e consumi omologati secondo la normativa comunitaria vigente. Immagine non rappresentativa del prodotto. Offerta valida presso la Rete aderente fino al 07/1/2025.

\*Esempio di finanziamento con valore futuro garantito riferito a Sandero Stepway Expression 1.0 Tce ECO-G a € 16.900 (IVA inclusa, IPT e contributo PFU esclusi): anticipo € 4.720, importo totale del credito € 12.530,00 (che include finanziamento veicolo € 12.180 e spese istruttoria pratica € 350) + imposta di bollo € 31,33 (addebitata sulla prima rata), interessi € 2.185,84, Valore Futuro Garantito € 11.154 (Rata Finale), per un chilometraggio totale massimo di 30.000 km; In caso di restituzione del veicolo eccedenza chilometrica 0,10 euro/km; Importo Totale dovuto dal consumatore € 14.715,84 in 36 rate da € 98,94 oltre la rata finale. TAN 5,99% (tasso fisso), TAEG 7,75%, spese di incasso mensili € 3, spese per invio rendiconto periodico (annuale) € 1,20 (diversamente on line gratuito) oltre imposta di bollo pari a € 2, salvo approvazione Mobilize Financial Services, documentazione precontrattuale ed assicurativa disponibile presso i punti vendita della rete Dacia convenzionati Mobilize Financial Services e sul sito mobilize-fs.it/trasparenza/, messaggio pubblicitario con finalità promozionale, offerta della rete Dacia che aderisce all'iniziativa valida fino al 7/1/2025.

Dacia raccomanda Castrol

**DACIA.IT**

# AUTONORDFIORETTO

**REANA DEL ROJALE (UD)**  
**VIA NAZIONALE, 29**  
**TEL 0432 284286**



Nuovo format per l'iniziativa in occasione del Natale: un hub creativo con 24 espositori locali  
Dal 18 al 24 dicembre si potranno acquistare prodotti e partecipare a laboratori e workshop

# CrafTS al Mercato coperto: artigianato e tanti eventi

## L'APPUNTAMENTO

Maria Elena Pattaro

A Trieste il Natale è anche sinonimo di artigianato. Ritorna CrafTS, la mostra mercato degli artigiani locali. E lo fa in una location d'eccezione: il Mercato coperto di via Carducci. Un'importante novità rispetto alle scorse edizioni in cui era presente soltanto uno spazio espositivo nelle piazze cittadine. Stavolta, invece, alla vetrina di piazza Borsa si aggiungono gli stand veri e propri in cui dal 18 al 24 dicembre triestini e turisti potranno acquistare i prodotti degli espositori: 24 quest'anno. L'altra grande novità, oltre al format, riguarda il fitto calendario di iniziative: laboratori per adulti e bambini, eventi, presentazioni di libri e una mostra fotografica.

«Il mercato non sarà solo un luogo di vendita ma anche un hub di condivisione e di esperienza creativa», annuncia la coordinatrice Susanna Coroni-

ca. La mostra mercato sarà aperta dalle 10 alle 19, la vigilia di Natale fino alle 14.

«CrafTS è una manifestazione ben conosciuta e apprezzata, ma abbiamo voluto valorizzarla ancora di più – afferma la vice sindaca Serena Tonel, con delega alle Politiche economiche –. Rappresenta una scommessa per consolidare il Mercato coperto, spazio in crescita che questa amministrazione intende utilizzare al meglio. Il gruppo è composto perlopiù da giovani imprenditori che hanno bisogno di fiducia per

**La vicesindaca Tonel: «Giusto valorizzare i giovani imprenditori e quello spazio in città»**

potenziare le loro attività. Meritano che la loro intraprendenza venga valorizzata, sia per i prodotti di qualità che realizzano, sia perché con il loro esempio possono ispirare altri giovani».

La sfida di quest'anno è rac-



Alcuni dei prodotti artigianali che saranno in vendita al Mercato coperto

contare ai giovanissimi, travolti dall'istantaneità dei social, la lentezza del lavoro artigianale. «Siamo grati della possibilità di mostrare il nostro lavoro e recuperare il contatto con il pubblico in un'epoca in cui ci si affida molto agli acquisti on-

line – commenta Coronica, coordinatrice del collettivo –. Ogni oggetto è frutto di lavoro certosino, ingegno, attenzione per i particolari. Lo slogan che ci accompagnerà durante le feste è «Compra in bottega, compra sotto casa». Un appello al-



Al centro Pellaschiar e l'assessora Tonel e le organizzatrici di CrafTS

la riscoperta del legame con il territorio e della sostenibilità.

CrafTS è nato nel 2022 con 15 artigiani. Il nome è una crasi arguta tra «craft» (artigianato in inglese) e la sigla di Trieste (Ts). Il gruppo è molto più di un collettivo: è una rete viva di botteghe, atelier e studi do-

**Confcommercio: «Segnale importante, è fondamentale sostenere le botteghe»**

ve ogni oggetto racconta una storia. Una rete solidale di professionisti che promuove il lavoro creativo, coniugando tradizione, innovazione e sostenibilità. Gioielli, foulard, illustrazioni, decorazioni in cartapesta e oggetti ottenuti dando

nuova vita alla cartastraccia, tutto rigorosamente «made in Trieste». «Siamo davvero soddisfatti del percorso fatto finora – conclude Coronica – e l'auspicio è di crescere ancora». Tra le new entry di questa edizione ci sono due architetteslovene che realizzano sculture in pietra del Carso.

L'iniziativa è supportata da Confcommercio. «La sosteniamo volentieri perché è un'importante connubio di arte e commercio – afferma la vicepresidente Elena Pellaschiar –. Le imprese di CrafTS rientrano in quel mondo produttivo di vicinato che stiamo cercando di valorizzare, con l'obiettivo di arginare la desertificazione commerciale in atto nelle periferie e nei quartieri». Il programma è consultabile sul sito e sui canali social di CrafTS. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

GLI STRUMENTI MESSI A DISPOSIZIONE DELLE PERSONE NON UUDENTI E NON VEDENTI

## Il Miela abbatte le barriere Gli interventi per l'inclusione



Da sinistra Pascale, il presidente di Bonawentura D'Antona, l'assessore Tognolli, il direttore Navone LASORTE

Annalisa Perini

Il Teatro Miela ha iniziato, tra le prime strutture culturali a Trieste, il suo percorso verso una cultura accessibile a tutti, nell'ottica di una fruibilità dei suoi spazi e delle sue proposte per le persone con disabilità e altre necessità specifiche.

La platea e la biglietteria da oggi offrono un servizio di amplificazione a induzione magnetica (hearing-loop), che migliora l'ascolto e la partecipazione di persone con sordità che utilizzano le protesi acustiche o gli impianti co-

cleari senza la necessità di indossare altri apparecchi o cuffie, permettendo di ricevere un suono privo di rumore e tarato in base alle esigenze personali. Un pavimento tattile e delle mappe tattili per persone non vedenti e ipovedenti, inoltre, favoriscono l'orientamento e la riconoscibilità di luoghi e servizi, per il diritto a una mobilità autonoma.

Nel rispetto di quanto asserito nella Convenzione Onu sui diritti delle persone con disabilità del 2006 e sottoscritta dal Parlamento italiano nel 2009, ciascuno ha diritto a una vita indipendente e a una

reale piena autonomia e questi e altri sono gli adeguamenti che il Miela, grazie al finanziamento di interventi di manutenzione ordinaria e miglioramento funzionale concesso dalla Regione Friuli Venezia Giulia, ha apportato e in divenire intende apportare.

Le prime tappe sono state presentate ieri mattina dal presidente di Bonawentura Enzo D'Antona, dall'assessore Tognolli, dal direttore artistico del Teatro Miela Massimo Navone e dalla curatrice e coor-

dinatrice dell'iniziativa Ana Laura Pascale.

«La fruizione del patrimonio culturale che sta alla base del progetto – ha sottolineato Tognolli – è l'elemento determinante perché mette al centro la persona con l'attenzione alle fragilità».

Il Miela è già dotato di un accesso e di percorsi privi di barriere architettoniche, nonché del sistema Letismart, aiuto alla disabilità visiva che, attraverso l'ausilio del bastone bianco, consente agli utenti di ricevere informazioni audio permettendo di farsi guidare fino al punto desiderato in autonomia.

«L'attenzione per il sociale è una vocazione del Miela – ha ricordato D'Antona – e in questo nuovo passo tecnologico verso l'inclusione pensiamo a un rapporto sempre più stretto con l'assessorato preposto e con le associazioni».

La presentazione, tradotta in simultanea da Irene Collavino, interprete di Lis, è stata anche un'occasione di dialogo e proposte, approfondendo ulteriormente il tema della fruibilità, con interventi del pubblico e di alcuni rappresentanti delle associazioni, come del presidente regionale dell'Unione italiana ciechi e ipovedenti Hubert Perfler e della presidente del consiglio regionale dell'Ente nazionale per la protezione e l'assistenza dei sordi Francesca Lisjak.

«Nel mondo creativo e artistico – ha osservato Navone – tra le nuove generazioni si sta diffondendo molto una sensibilità verso l'inclusione. E il teatro, nella sua interazione dal vivo, è un grande strumento di relazione sociale e di crescita». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA PROPOSTA DELL'OPPOSIZIONE

## At torna alla carica «Serve il bilancio partecipativo»

Adesso Trieste torna alla carica sul bilancio partecipativo. «È giunto il momento che anche il Comune di Trieste si doti di uno strumento del genere, per restituire maggior potere alle persone, avvicinare la cittadinanza alle istituzioni e redistribuire in modo più equo le risorse», dice il capogruppo in Consiglio comunale di At, Riccardo Laterza.

Ma cos'è il bilancio partecipativo? In sostanza, esso prevede che una quota del bilancio del Comune sia destinata a uno specifico iter, con il quale coinvolgere direttamente i cittadini nella gestione delle risorse pubbliche attraverso le rispettive Circoscrizioni. Laterza, accompagnato sul fronte tecnico dalla consigliera Giorgia Kakovic, inizia illustrando la distribuzione «attualmente iniqua» delle risorse comunali tra le singole circoscrizioni, a vantaggio del centro città e a scapito delle zone periferiche (in termini di euro spesi in opere pubbliche per abitante). Da qui la necessità di intervenire con uno strumento ad hoc: Adesso Trieste presenterà una proposta di delibera di iniziativa consiliare per istituire intanto un primo regolamento di bilancio



Il consigliere Riccardo Laterza

partecipativo.

Laterza insiste sull'argomento, ricordando che lo strumento figurava nel documento di indirizzi generali della giunta Dipiazza nel 2021. E, per rafforzare la sua proposta, presenta un calcolo secondo il quale «destinando solo l'un per cento delle risorse al bilancio partecipativo, si otterrebbero risorse importanti per le Circoscrizioni». Adesso Trieste ha elaborato anche una bozza di regolamento, con una tempistica massima di sei mesi «per dare risposte immediate», sottolinea Kakovic. Ma il tema è di principio: «I cittadini – conclude Laterza – devono trovare nel Comune uno spazio in cui essere ascoltati». —

F. B.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



TRADIZIONI NATALIZIE > DALLE SPECIALITÀ GASTRONOMICHE TIPICHE DELLE FESTIVITÀ ALLE CONSUETUDINI POPOLARI ANCORA OGGI MOLTO SENTITE NEI COMUNI DELLA REGIONE

## La magia del Natale friulano

**I**l patrimonio del Friuli-Venezia Giulia, con la sua posizione di confine tra culture diverse, non si esprime soltanto nella ricca gastronomia regionale, ma anche nei riti, nei canti e nelle usanze che da secoli caratterizzano alcuni periodi dell'anno, in particolare quello delle festività natalizie.

### I SAPORI DELLE FESTE

La cucina di dicembre, in Friuli-Venezia Giulia, è un riflesso delle sue radici contadine e della profonda spiritualità cristiana. La vigilia di Natale, in linea con l'usanza cattolica, prevede piatti di magro, spesso a base di pesce. In passato, le famiglie benestanti servivano pietanze elaborate, mentre quelle più umili preparavano pasti semplici ma ricchi di significato, come zuppe di pesce o baccalà accompagnati da pane fatto in casa. La conclusione del pasto era affidata ai dolci tradizionali: il mandorlato, una delizia a base di mandorle e zucchero, era particolarmente popolare e veniva spesso accompagnato da un bicchiere di vin brulé, bevanda diffusa ancora oggi nelle serate invernali.

**La cucina del territorio è un riflesso delle sue radici contadine unite a una profonda spiritualità**

### SPIRITUALITÀ CONDIVISA

La dimensione comunitaria del Natale trova inoltre espressione nei canti e nelle rappresentazioni tradizionali. Durante la vigilia, era comune vedere gruppi di ragazzi e suonatori ambulanti andare di porta in porta intonando melodie tradizionali come la "Stella". In cambio dell'esibizione ricevevano doni, cibo o monete, rafforzando lo spirito di condivisione che caratterizza questo periodo. Nelle chiese come nelle abitazioni private, il presepe assume ancora oggi un ruolo centrale. Ogni anno le famiglie si dedicano con cura all'allestimento di questa rappresentazione, utilizzando statue spesso tramandate di generazione in generazione.



IL VIN BRULÈ ACCOMPAGNA LE SERATE INVERNALI IN DIVERSE ZONE DELLA REGIONE



### > IL CEPPO

## Un rito antico di buon auspicio



Tra le tradizioni più suggestive del Friuli-Venezia Giulia si annovera quella del ceppo natalizio, una pratica che risale almeno al XII secolo. Questo grande tronco, portato in casa la sera della Vigilia, veniva benedetto dal capofamiglia con acqua santa prima di essere messo sul fuoco. L'accensione del ceppo aveva un valore simbolico e propiziatorio. Si credeva infatti che le sue ceneri avessero proprietà magiche: sparse nei campi o sotto le travi del tetto, servivano a proteggere la casa, favorire i raccolti e allontanare i fulmini. Il ceppo non veniva mai consumato tutto in una notte, ma ardeva per dodici giorni, fino all'Epifania. I resti del tronco venivano poi conservati per accendere il ceppo dell'anno successivo.



### > SANTA LUCIA

## Usanze locali per il 13 dicembre



Un altro appuntamento importante nel periodo natalizio è la celebrazione di Santa Lucia, che in Friuli è molto sentita. Celebrata il 13 dicembre e considerata la protettrice della vista, la Santa è al centro di riti e tradizioni che coinvolgono soprattutto i bambini, ai quali si offrono dolciumi e biscotti speciali. In alcune città del Friuli, come Prata di Pordenone, la ricorrenza è celebrata anche da un mix di eventi che spaziano dai mercatini artigianali e gastronomici fino alle animazioni per bambini. Uno dei momenti più attesi è l'arrivo della Santa in carrozza, che distribuisce dolci ai più piccoli. Ad Arta Terme, le degustazioni nei chioschi del paese offrono ai visitatori la possibilità di assaporare piatti locali come il "mangja di Sante Luzie".



# Vigilia “di magro”, tra le origini e i perché

di pesce nel Paese. Divenne popolare il merluzzo (baccalà e stoccafisso), insieme ad altri prodotti facilmente conservabili. Nel 1966 papa Paolo VI abolì la regola e ridusse i giorni di digiuno (oggi è esclusa la vigilia di Natale), ma l'abitudine si era ormai consolidata nelle famiglie, dove ancora adesso si continua a consumare pesce la sera del 24 dicembre. Se il menù a base di pesce è rimasto, in molti casi sono però svaniti i sacrifici alimentari: il "cenone" del 24, per diverse regioni dello Stivale, è il momento più importante delle feste ed è composto da numerose portate, dal pesce alla verdura, fino ai legumi, che sono di buon auspicio. Simbologia religiosa a parte, che cosa significa oggi mangiare di magro? Molte famiglie ci tengono a tramandare le tradizioni dei giorni festivi, ma c'è di più. C'è anche chi predilige uno stile alimentare che demonizza lo spreco ed è più consapevole di quali siano i prodotti più sani; inoltre, sempre più persone si stanno impegnando per ridurre il consumo di carne, mossi sia da valori etici, sia dal voler fare la propria parte per contrastare il cambiamento climatico. Pertanto, al giorno d'oggi "magro" è diventato anche sinonimo di consapevolezza.



# Le antiche consuetudini familiari tra riti, convivialità e dolci delizie

**Durante la messa era previsto che una persona rimanesse in casa per poi accogliere gli altri**

## Dai “garusoli” alla “pasta e fagioli” Le idee per arricchire la tavola

**IL GIULIA**

Galleria Commerciale Il Giulia  
via Giulia 75/3, 34126, Trieste (TS)  
Contattaci su [info@ilgiulia.it](mailto:info@ilgiulia.it) | +39 040 578471

**Per il tuo brindisi di Natale**

**IL BISTRO**  
By RIVA 1924

**Treebar**

**COME A CASA**  
RIVA 1924

Segui le pagine social della Galleria Commerciale Il Giulia per scoprire di più e rimanere aggiornato su tutte le nostre iniziative ed eventi.

PARCHEGGIO GRATUITO\*  
\*per la prima ora, come da regolamento interno

**P**



DALLE PRALINE ALLE TORTE MOUSSE &gt; UN INGREDIENTE CHE SI PRESTA A INFINITI USI, NON SOLO CULINARI

# Tempo di cioccolato, tutti i modi per gustarlo



**I**l Natale porta con sé profumi, colori e tradizioni intramontabili, di cui il cioccolato rappresenta uno dei protagonisti indiscussi. Dalle praline alle bevande calde, passando per i dolci più creativi e per i prodotti destinati al benessere, il cioccolato si presta a tante diverse interpretazioni rendendo magico e gustoso ogni momento delle festività.

## I GRANDI CLASSICI

Le tradizionali tavolette di cioccolato si arricchiscono di gusti particolari durante il periodo natalizio. Al latte, fondente o bianco, spesso vengono impreziosite da spezie come cannella e zenzero, oppure arricchite con frutta secca. Le praline sono un regalo sempre apprezzato, specialmente se realizzate artigianalmente, con ripieni che spaziano dal caramello salato ai liquori pregiati.

Tra i piaceri invernali più amati c'è poi la cioccolata calda, proposta in varianti gourmet accanto alla versione classica. Dal classico cacao con

latte intero si passa a preparazioni speziate con aggiunta di peperoncino per chi vuole osare. Non mancano le versioni con latte vegetale, adatte a chi segue diete particolari o preferisce sapori più leggeri.

**Le tavolette possono essere arricchite in diversi modi, per esempio con zenzero oppure frutta secca**

## ABBINAMENTI INEDITI

Per un'esperienza gustativa più sofisticata, il cioccolato si può abbinare a bevande alcoliche come whisky, cognac o grappa. Il cioccolato fondente al 70% si sposa perfettamente con uno scotch aromatico, regalando una pausa di puro relax. Anche l'abbinamento con alcuni sigari rappresenta per gli appassionati un modo insolito di degustare il cioccolato

e scoprire nuove sfumature di gusto. I dolci al cioccolato, infine, sono un must delle festività, di cui molte pasticcerie propongono versioni rivisitate. Tra queste, il panettone al cioccolato, arricchito con ganache o gocce di cioccolato, è una delizia che non può mancare sulle tavole dei più golosi. Non sono da meno le torte mousse e i biscotti al doppio cioccolato, perfetti per concludere i pranzi in famiglia.

## COSMETICA E BENESSERE

In qualunque forma venga scelto, il cioccolato si conferma il protagonista indiscusso delle festività natalizie, capace di soddisfare i gusti di tutti e di trasformare ogni momento in un'esperienza memorabile. Ma non è solo il palato a gioire: il cioccolato è entrato da qualche tempo anche nella sfera del benessere con trattamenti estetici rigeneranti e rilassanti, dalle maschere viso agli scrub naturali. Un regalo originale per chi desidera unire bellezza e dolcezza.



UNA TAZZA DI CIOCCOLATA CALDA È L'IDEALE NELLE SERATE INVERNALI

**OTTIMI** > PRINCIPE DI QUESTO PIATTO È UNA FILANTE CREMA A BASE DEL TIPICO FORMAGGIO FRIULIANO

## Gnocchi con Montasio e porri: semplici e perfetti per l'inverno



**U**n primo piatto semplice e gustoso, ideale per chi vuole portare in tavola il sapore autentico della cucina casalinga. Gli gnocchi fatti in casa, arricchiti da un condimento cremoso a base di Montasio e porri, rappresentano una scelta ideale per una cena in famiglia o con gli amici. Ecco come prepararli in pochi passi per un risultato di sicuro successo.

### I PASSI DA SEGUIRE

Per preparare gli gnocchi, iniziare lessando 1 kg di patate in abbondante acqua calda per circa 20 minuti. Quando saranno morbide vanno scolate e lasciate intiepidire, per poi schiacciarle con uno schiacciap patate. A questo punto unire 300 grammi di farina, un uovo e un pizzico di sale, e impastare fino a ottenere un composto compatto e omogeneo. Questo andrà coperto con un canovaccio per lasciarlo riposare. Dopo qualche ora ta-



gliare l'impasto a pezzi e formare dei filoncini sottili. Da questi ricavare gli gnocchi, tagliandoli in piccoli pezzi. La preparazione degli gnocchi in sé non varia pertanto da altre ricette classiche. Superato questo step, sarà invece essenziale dedicare attenzione al procedimento che porta al-

la creazione del condimento. Si tratta del "cuore" della preparazione. In una padella va stufato mezzo porro tritato con un filo d'olio a fuoco basso finché diventa trasparente, poi spegnere il fuoco. In un pentolino a parte sciogliere 30 grammi di burro, aggiungere 30 grammi di farina e mescolare per tostarla leggermente. Versare a filo 500 ml di latte, continuando a mescolare per evitare grumi. Quando la besciamella inizia ad addensarsi, incorporare il porro stufato e 250 grammi di Montasio fresco a pezzi, mescolando fino a ottenere una crema liscia. Non resta a questo punto che cuocere gli gnocchi in abbondante acqua bollente salata, per poi scolarli appena salgono in superficie. Per finire il tutto unire gli gnocchi alla crema di Montasio e porri, mescolando delicatamente per amalgamare il tutto. Impiattare completando il piatto con una generosa spolverata di Montasio stagionato grattugiato.



&gt; ELEGANTE

## RISOTTO CON SCLOPIT E CAPESANTE PER FARE UN FIGURONE A TAVOLA

Con la cucina casereccia non si sbaglia mai, ma ogni tanto è bello proporre un primo piatto raffinato anche a casa, come quello che unisce i sapori delicati delle capesante alla freschezza dello sclopit (silene). Il tutto in un risotto saporito ma delicato, ideale per una cena elegante. La ricetta per quattro persone prevede 300 g di riso Carnaroli, 350 g di sclopit, dieci capesante, uno scalogno, olio extravergine di oliva, brandy, sale e pepe quanto bastano. La prima

cosa da fare è preparare un brodo con sedano, carota e cipolla. Quindi scottare lo sclopit e frullarlo con olio e ghiaccio. Far imbiondire lo scalogno, tostare il riso e cuocerlo con il brodo aggiunto poco alla volta. Dopo 10 minuti unire sei capesante tritate, e spadellare con olio e pepe per poi flambare con il brandy. A fine cottura incorporare la crema di sclopit e mantecare con un filo d'olio. Marinare le capesante restanti con basilico, grigliarle e servirle sul risotto.



PANE E BONTÀ • KRUH IN DOBROTE

*Tutto produzione propria.*

- Panettoni e pandori artigianali
- Presnitz • Putizze • Marzapane
- Biscotti speziati





**NATALE** ► ANTIPASTI, PRIMI, SECONDI E DOLCI TIPICI DELLA CUCINA DELLA REGIONE CHE STUZZICHERANNO IL PALATO DI TUTTI I COMMENSALI

# Culture e sapori internazionali nei piatti friulani della tradizione



Dopo la lunga dominazione di Venezia, il breve passaggio dei francesi e, infine, l'appartenenza agli astro-ungarici, anche il cibo del territorio si è adattato alle diverse culture, con qualche aggiunta, limitazione e cambiamento. Il Congresso di Vienna del 1815 è il momento che segna l'appartenenza del Friuli-Venezia Giulia all'Austria e anche quello in cui si manifesta ed

**Il Natale in Friuli è l'occasione per fare un viaggio nei sapori e nelle tradizioni mitteleuropee**

evidenzia l'influenza mitteleuropea, direttamente in ciò che riguarda la cucina friulana. Scompaiono i fasti che contraddistinguevano i banchetti della Serenissima e la cucina si fa più sobria, espressione di un momento buio della storia della Regione ovvero quello del "passaggio di proprietà" e del conseguente adattamento ai costumi dei nuovi occupanti.

## UNA CUCINA "FUSION"

Tra varianti familiari gelosamente custodite e influenze della Mitteleuropa, il Natale in Friuli-Venezia Giulia è un viaggio alla scoperta delle tradizioni gastronomiche più varie. Il territorio vanta una cultura culinaria variegata con influenze che provengono dai paesi limitrofi di Austria e Slovenia e il risultato è un mix di sapori unici e imperdibili. Un esempio di coesistenza è dato dal noto e diffuso aperitivo, popolare sia in Veneto che in parte del



IL GULASH, PROVENIENTE DALL'UNGHERIA E ARRIVATO FINO IN FRIULI-VENEZIA GIULIA

Friuli, e contraddistinto dall'ormai famosissimo spritz. Si racconta che le truppe austro-ungariche, pur apprezzando molto il vino locale, lo trovarono troppo forte tanto da allungarlo con acqua di seltz e, più tardi aggiungendoci anche una buccia di limone. Anche gli gnocchi di patate, un piatto

asciutto di origine boema, diventano, sul finire del XIX secolo, tra le pietanze predilette dai friulani che li soprannominano "macarons". Ma tra tutti, il piatto che più dimostra la commistione di più sapori e cucine è il gulasch: le sue origini risalgono al XV secolo, quando i pastori ungheresi erano soli-

ti preparare uno stufato a base di carne di manzo o maiale in pentole di ghisa appese al fuoco che veniva utilizzato anche per scaldarsi nelle fredde giornate invernali. Oggi l'ingrediente principe, oltre ad essere la carne, è anche la paprika, una spezia che è stata aggiunta nel XIX secolo.

## SECONDI PIATTI

**Brovada e muset, rape e cotechino**



Tesoro della gastronomia friulana è la ricetta della brovada e muset. Il muset è un cotechino preparato con i tagli magri del muso del maiale (da cui prende il nome), solitamente lessati. Viene accompagnato dalla brovada, ottenuta dalla fermentazione di rape bianche dal colletto viola, sistemate in tini a strati alterni con la vinaccia di uva nera, un po' di sale e acqua mista a vino o aceto. Si lasciano poi fermentare da 40 a 60 giorni, che sono il tempo necessario per far assumere quel caratteristico colore rosato. Dopo averle lavorate vengono lavate, grattugiate e confezionate in buste. Questo piatto tipico delle feste è un tesoro dell'enogastronomia friulana ed è nato dall'esigenza di conservare le rape durante il periodo invernale, un'abitudine usata già nel XV secolo. La tradizione esige l'uso della brovada Dop che viene usata sia per accompagnare le carni che come ingrediente per zuppe o piatti unici a base di verdure.

## ► CARNIA

**I cjarsons, un piatto sia dolce che salato**

Tipici dell'area della Carnia, i cjarsons sono dei ravioli preparati con un impasto di farina e patate e una farcitura che può variare da ricetta a ricetta. Tra i ripieni più diffusi figurano uva passa, pinoli, cioccolato fondente, spinaci e cannella, per piatti sia dolci che salati. I cjarsons vengono serviti con una ricotta di malga affumicata con legna di bosco chiamata scuete fumade.



## L'ANTIPASTO

**L'intingolo nel podere friulano**

Il Toc' in braide, altrimenti conosciuto come "intingolo nel podere" o come "polenta condita", è un antipasto composto da una polenta tenera preparata con farina di mais, su cui viene posta una fonduta di formaggi di vario tipo, tra cui il Montasio Dop. Il piatto viene solitamente guarnito con un intingolo di burro fuso, mescolato con farina di mais tostata, o con la "morchia", un residuo dell'olio d'oliva.

Per prepararlo basta aggiungere la farina di mais a dell'acqua portata ad ebollizione e far cuocere per circa 35 minuti. In un'altra pentola si fonde il formaggio selezionato con il latte a bagno maria per ottenere una fonduta. Per preparare la morchia è necessario far fondere il burro con la farina di mais e, successivamente, far tostare e dorare il composto per 4 o 5 minuti a fiamma viva prima di servire.



#stampa**Fineart**  
Ampia scelta di prodotti stampati a mano per i vostri **#REGALI di NATALE** ... di qualità

www.cherinfo.com



PAOLO & SILVANA  
**CHERIN**

dal 1956

FOTOGRAFI IN TRIESTE



Via Guglielmo Marconi, 30  
Tel. 040 54040



**MENÙ** NELLA TRADIZIONE CULINARIA SPICCANO GNOCCHI, BACCALÀ, MA ANCHE SPECIALITÀ PROVIENIENTI DA ALTRE AREE, COME GULASH, CEVAPCICI, KOCH DI GRIES E STRUDEL

# Una cucina antica, variegata e inclusiva

**I**l Natale a Trieste è fatto di tradizioni davvero uniche, frutto dell'incontro tra culture diverse, che convivono ma non si fondono totalmente. Proprio grazie a queste specificità e contaminazioni, dalla comunità slovena a quella serba, dai Greci agli Ebrei, la cucina triestina e in particolare quella natalizia è qualcosa di unico nel suo genere. Ogni tradizione, qui, è conservata, rispettata, accolta, e diventa in questo modo parte integrante di un menù davvero coi fiocchi.

**Trieste è una città ricca di storia, contaminazioni e influenze che si riflettono anche nei suoi piatti**

## DAGLI ANTIPASTI AI DOLCI

Nello stesso antipasto natalizio, per esempio, si possono trovare il prosciutto affumicato cotto in crosta, ovvero il Pražská šunka tipico della tradizione della Boemia, ma anche l'ungherese Liptauer, un mix spalmabile e piccante di formaggi di pecora, di capra e vaccini. Immaneabili i sardoni "in savor", variante locale delle sar-



IL PROSCIUTTO AFFUMICATO COTTO IN CROSTA, TIPICO DELLA TRADIZIONE DELLA BOEMIA

de in saor veneziane e il baccalà mantecato "alla triestina", con l'aglio fritto nell'olio usato per lavorare lo stoccafisso. Ancora, protagonisti in tavola possono essere la granseola alla triestina, una pietanza a base di polpa di granchio condita con olio, limone, sale, pepe e prezzemolo e servita all'interno del guscio, ma anche gli gnocchi, il brodetto, la pasta con i fagioli e tanti tipi di risotti.

Fra i secondi più richiesti durante le cene e i pranzi di Natale triestini troviamo ovviamente il gulash, che prevede l'aggiunta di lardo ai classici ingredienti di questo piatto; seguono a ruota cevapcici speziati e porzina con "capuzi". Quanto al pesce, sulla tavola della Vigilia approdano gli scampi alla busara e il baccalà al pomodoro.

Per finire i festeggiamenti in bellezza non si può fare altro che realizzare un goloso struccolo de pomi, strudel di mele speziato con zenzero e cannella, oppure il misterioso "koch di gries", simile al semolino cotto, una torta a base di burro, zucchero, pangrattato, uova, aromi, pinoli, uvetta, semolino, riso, patate, frutta.

Dulcis in fundo, tra le proposte di Natale troviamo la Putizza, che arriva dritta dalla Slovenia.

**PORZINA** A BASE DI MAIALE, È SERVITA NEL PANINO CON SENAPE E KREN OPPURE CON UN MISTO DI BOLLITI

## Dallo street food alla tavola, la coppa calda con i "capuzi"



**L**a "porzina con i capuzi" è, banalmente, la coppa di maiale lessata accompagnata da crauti, senape e kren. Un cibo di strada, un panino da asporto o da mangiare in piedi al banco di mesquita dei buffet cittadini. Ma anche un piatto amatissimo per le feste, dove viene servita in caldaia e cioè al centro di un bel piatto misto di bolliti.

### LA PREPARAZIONE

Oltre che con i "capuzi garbi" e con la "brovada di rape" (i poco noti Rübengkraut tirolesi) la porzina è ottima accompagnata da tutte le verdure invernali, come le verze o i finocchi "en tecia". Una spolverata di kren (rafano) fresco grattugiato è d'obbligo. La pietanza viene degustata anche bollita all'interno di caratteristiche zuppe invernali, come la minestra di orzo e la jota. Realizzata con carne fresca della coppa del maiale (parte della spal-



**La versione "da caldaia", semplice da preparare, può risultare morbidissima grazie a una cottura ad hoc**

la da cui si ricava anche l'ossocoll), si presenta come un pezzo di carne rosea, venata di sottili filamenti di grasso sui due-tre chili di peso. Viene fatta bollire intera in acqua salata. Per fare la porzina da caldaia, nello specifico, è necessario procurarsi un bel pezzo di ossocoll (coppa) di maiale, alcune foglie di alloro (laverno), un paio di spicchi d'aglio, pepe in grani e vino bianco. Una volta messa l'acqua sul fuoco, aggiungere le spezie e il vino e, quando l'acqua sta per bollire, immergere l'ossocoll e continuare la cottura a fuoco molto lento per due o tre ore. La porzina può rappresentare il piatto protagonista di una bella serata conviviale oppure un ottimo spuntino (rebechin). Appagante, morbida e saporitissima, la preparazione è un vero must in questo periodo, anche perché non richiede grandi ingredienti, ma solo un po' di tempo per raggiungere la giusta cottura.

### ZUPPE

## La jota, una ricetta apprezzata anche da Carlo Magno

La base sono i "capuzi garbi", cioè i crauti acidi, quelli conservati sotto sale che sono perfetti per affrontare l'inverno. Questi vengono mixati con una crema di borlotti e patate, che rende la minestra densa e corposa. Spesso la jota viene servita con costine di maiale e cotenne: un piatto decisamente rustico e corposo, ma che farà fare il pieno di gusto. I triestini sono molto fieri di questo piatto tipico della loro città, e raccontano che già lo stesso Carlo Magno, in visita a Trieste, la trovasse deliziosa e ne richiedesse piatti su piatti. La preparazione è semplice. Per i crauti basta farli rosolare assieme a olio, aglio, foglie di alloro e cumino e poi unire il brodo e cuocere a fuoco basso per 20 minuti. Per la crema di fagioli e patate, invece, unire i fagioli e le patate a olio e due spicchi di aglio

e far cuocere assieme al brodo vegetale. Prelevare, poi, dal brodo metà delle patate e dei fagioli e unirli ai crauti. Frullare il tutto fino ad ottenere una bella crema liscia, aggiustarla di sale e pepe e servire la jota ben calda.

**DESPAR**  il valore della scelta

## CHI AMA LA CARNE SA DOVE CERCARE



- ✓ **Udine** - Despar di Via Battisti, 9
- ✓ **Gorizia** - Despar di Corso Verdi, 127
- ✓ **Corno di Rosazzo** - Despar di Via Aquileia, 66
- ✓ **San Lorenzo Is.** - Despar di Via Tommaseo, 84
- ✓ **Trieste** - Despar di Via Stuparich, 4

Dentro i supermercati **Despar del Gallo** trovi la Macelleria del Gallo

[www.gallotribu.it](http://www.gallotribu.it)

Selezioniamo le mezzene e froliamo i migliori tagli per una carne da intenditori





# La gubana, il dolce tipico delle Valli del Natisone

La gubana è uno dei dolci più rappresentativi del Friuli-Venezia Giulia, in particolare delle Valli del Natisone, territorio di confine tra Italia e Slovenia. Questo dolce, dalla caratteristica forma a chiocciola, si distingue per il suo colore nocciola e la spolverata di zucchero granulato che lo decora. Al suo interno custodisce un ricco ripieno di noci, nocciole, uvetta, pinoli, mandorle e amaretto, sapientemente aromatizzato con grappa o rum, che gli conferisce un gusto intenso e raffinato.

**COME SI PREPARA**  
La preparazione avviene in due fasi: si realizza prima la pasta lievitata

**Il gustoso ripieno viene lavorato con nocciole, uvetta, pinoli, mandorle, amaretto e grappa o rum**



IL TIPICO IMPASTO A CHIOCCIOLA È SPOLVERATO CON ZUCCHERO GRANULATO

ta con farina, uova, burro e zucchero; poi il ripieno, che viene avvolto nella pasta stesa sottilmente. Il tutto viene modellato a chiocciola e cotto in forno dopo una fase di lievitazione. Storicamente, la gubana era preparata nelle case friulane esclusivamente in occasioni speciali, come festività o eventi importanti. Oggi, la ricetta tradizionale è stata reinterpretata

con varianti moderne, tra cui l'aggiunta di cioccolato o la sostituzione di alcuni ingredienti in base alla disponibilità locale. La tradizione rimane viva anche grazie all'uso di liquori locali come la grappa e lo Slivovitz, che non solo insaporiscono il ripieno, ma accompagnano

no spesso la degustazione del dolce. La Gubana è perfetta da gustare a temperatura ambiente, sia come merenda che come dessert a fine pasto. Si sposa magnificamente con vini dolci come Ramandolo e Verduzzo, oppure con un bicchierino di distillato di prugne.

## PER NATALE

# Putizza, dessert delle feste

Tra i grandi classici delle festività della cucina friulana c'è sicuramente anche la putizza triestina. Questo dolce, ricco di storia e tradizione, riflette le esigenze di una città che, in quanto unico porto dell'impero austroungarico, ha sempre accolto popoli, lingue e culture diverse. Le origini della Putizza, come per tanti altri piatti triestini, non sono chiare, ma tra le influenze culinarie più accreditate c'è sicuramente la cucina ebraica, insieme a quella mediterranea. A prima vista la putizza ricorda la gubana delle Valli del Natisone, ma le differenze tra i due dolci sono in realtà diverse. La distinzione principale sta nella preparazione della pasta: la gubana viene infatti realizzata con un impasto non lievitato, mentre per la putizza viene impiegata una pasta lievitata. Questa soluzione rende il dolce più soffice. Tra gli ingredienti principali



del ripieno ci sono l'uvetta sultanina, i pinoli, il cioccolato fondente, scorza d'arancia e liquore al rum. Come per ogni dolce tradizionale, ogni famiglia della zona custodisce la propria personale ricetta con varianti che, di volta in volta, modificano dosi e aromi. Le combinazioni possibili sono infinite e contribuiscono a rendere la putizza un simbolo di convivialità e creatività.



## > ANTICHE RICETTE Il Koch de gries, dolce mitteleuropeo

Il koch de gries è un dolce tradizionale della cucina triestina, il cui nome deriva dall'unione di due termini tedeschi: koch, che significa "cotto", e gries, "semolino". La ricetta, che risale all'epoca austro-ungarica, è quella di un delizioso budino a base di semolino, arricchito con uvetta e pinoli.

#SALUTE

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA A CURA DI NEM

**CASA DI RIPOSO**  
**LA TUA CASA**  
CON CONTRIBUTO REGIONALE  
ATTREZZATA PER ANZIANI  
NON AUTOSUFFICIENTI  
AMBIENTI CLIMATIZZATI  
VIA GENOVA, 1 - Tel. 040 636239  
VIA GIULIA, 1 - Tel. 040 370223  
VIA GIULIA, 5 - Tel. 040635744

**FISIOTERAPIA**  
**MAGRI**  
**ISTITUTO FISIOTERAPICO**  
Struttura sanitaria privata accreditata  
a pieno titolo nella branca  
specialistica di Medicina fisica  
e riabilitazione dal SSR  
e CONVENZIONATA con ASUGI  
Via Silvio Pellico, 8 - Trieste  
Info: 040 370 530  
www.istitutofisioterapicomagri.it

**CENTRO ACUSTICO**  
**AUDIOPRO BY ROMANO**  
Convenzionato con Ass.  
ESAME AUDIOMETRICO  
GRATUITO  
PROVA DI APPARECCHI ACUSTICI  
DIGITALI DI TUTTE LE MARCHE  
Via Foschiatti 4/D  
Tel. 040 638775

**GINECOLOGIA**  
**DOTT. GIULIANO AUBER**  
SPECIALISTA IN OSTETRICIA  
E GINECOLOGIA  
Via Oriani, 4 - Trieste  
Tel. 040 7606100  
Cell. 331 6478115  
info@studioauber.com  
www.studioauber.net

**POLIAMBULATORIO**  
**ZUDECCHE DAY SURGERY**  
STRUTTURA AD ALTA COMPLESSITÀ  
POLIAMBULATORIO SPECIALISTICO  
A disposizione di tutti i medici chirurghi  
sale operatorie per tutti gli interventi  
chirurgici con dimissione in giornata  
via Delle Zudecche n. 1 - Trieste  
Tel. 040 3478783 • Fax 040 3479084  
www.zudecche.it • zudeccheliberio.it  
Attiva dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 19

**ENDOCRINOLOGIA**  
**DIABETOLOGIA**  
**DOTT. FRANCESCO DAPAS**  
SPECIALISTA IN ENDOCRINOLOGIA  
SPECIALISTA IN DIABETOLOGIA  
E MALATTIE DEL RICAMBIO  
RICEVE PER APPUNTAMENTO  
Via San Francesco d'Assisi 4/1 - TRIESTE  
Tel. 040.367260 / 335 5260320  
Casa di Cura Salus • Via Bonaparte 4 - 6  
Trieste - Tel. 040 3171111  
Zudecche Pollambulatorio - Trieste  
Via delle Zudecche, 1 - Tel. 040 3478783  
www.francescodapas.it

**ORTOPEDIA**  
**E TRAUMATOLOGIA**  
**DOTTOR.**  
**GIULIO MELLINI**  
SPECIALISTA IN ORTOPEDIA  
E TRAUMATOLOGIA  
RICEVE SU APPUNTAMENTO  
Tutti i MARTEDÌ  
e/o ISTITUTO MAGRI  
Via Silvio Pellico 8  
Tel. 040 370530

**ODONTOIATRIA**  
**DOTT. ALESSANDRO POIANI**  
ODONTOIATRA  
Terapia protesica  
Terapia conservativa  
Pedodonzia - Ortodonzia  
Sbiancamento - Implantologia  
Riparazione protesi  
Via del Ronco, 3 - Trieste - Tel. 040 637191  
Urgenze: 328 97 59090

**ODONTOIATRIA**  
**DOTT. CRISTINA CUCICH**  
AMBULATORIO DENTISTICO  
Protesi dentarie, cure conservative,  
impiantologia guidata, ortodonzia.  
Ingresso e parcheggio disabili  
ed accompagnamento.  
Visite a domicilio.  
Via Italo Svevo 38/1 - Tel. 040 381635  
Urgenze 334 6268286 24h su 24h

**OTTICA INN**  
CONTROLLO GRATUITO  
DELLA VISTA  
CENTRO APPLICAZIONI  
LENTI A CONTATTO  
VIA CONTI 36 - VIA ROMA 3 - VIALE XX SETTEMBRE 2  
CAMPO SAN GIACOMO 2 - WWW.OTTICAINN.IT

**POLIAMBULATORIO**  
**POLIGARDELLI**  
FISIOTERAPIA  
AMBULATORI MEDICI  
SPECIALISTI  
AMBULATORIO  
INIEZIONI  
Via Cicerone 6/A • Trieste • Tel. 040 371155  
Orario: Lunedì • Venerdì 8.00 • 19.00  
www.pollgardelli.it  
info@fisioterapiagardelli.it



**BACCALÀ ALLA TRIESTINA E RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI** ► SEBBENE MOLTO DIVERSI TRA LORO, I DUE PIATTI TIPICI CONDIVIDONO L'AMORE PER IL PESCE E LA TRADIZIONE

# Storie di mare racchiuse in grandi specialità

La cucina italiana è un mosaico di sapori che raccontano storie di terra e mare, e per queste ultime ci sono due piatti che ne esprimono pienamente la ricchezza. Da una parte il baccalà alla triestina, una pietanza semplice ma ricca di tradizione, dall'altra il risotto alla crema di scampi, un primo elegante e perfetto per ogni occasione. Entrambe le specialità parlano di tradizione, di ricette che affondano le radici nei luoghi di origine, ma anche di una gastronomia che si evolve nel tempo, mantenendo intatta la sua essenza.

## UN PIACERE "POPOLARE"

Il baccalà alla triestina è una vera e propria icona della tradizione giuliana. Un piatto che racconta la storia di una cucina povera, che sapeva trasformare ingredienti semplici in piatti ricchi di sapore. Sebbene un tempo fosse considerato "povero", il baccalà, soprattutto nelle sue versioni più pregiate, è oggi un ingrediente che si trova in tavola in momenti speciali, pur mantenendo quel fascino di ingrediente rustico e genuino. La preparazione del baccalà alla triestina è semplice, ma come tutte le ricette tradizionali richiede il giusto tempo per esprimere tutta la sua bontà. Dopo avere lessato il baccalà e rimosso pelle e spine, il pesce viene cotto lentamente in una casseruola con cipolla, aglio, acciughe, pomodori pelati e patate. Il tutto viene poi arricchito con un buon bicchiere di vino bianco e un po' di prezzemolo fresco. Cuocendo a fuoco lento, il baccalà si amalgama con gli altri ingredienti, creando un piatto avvolgente e saporito. Tradizionalmente, la pietanza



IL BACCALÀ NEL TEMPO È PASSATO DA PIATTO POVERO A SPECIALITÀ GOURMET

viene servita con la polenta, che completa perfettamente la ricchezza del sugo.

## ELEGANZA E RAFFINATEZZA

Il risotto alla crema di scampi è invece un primo che parla di eleganza e raffinatezza. Perfetto per le feste, dal Natale al Capodanno, questo risotto è ideale per chi cerca un piatto che unisca la tradizione a un tocco gourmet. La sua preparazione richiede un po' di pazienza, ma il risultato ripaga ampiamente ogni minuto dedicato alla sua realizzazione. Il segreto di questa prelibatezza risiede nel ristretto di scampi, un brodo ricco e saporito che insaporisce il risotto, donandogli una profondità unica.

Per realizzarlo, si parte dalla preparazione del ristretto: le teste e i carapaci degli scampi vengono cucinati con pomodoro, sedano, carota e cipolla, poi sfumati con brandy e lasciati bollire per un paio d'ore. Questo lungo processo di riduzione esalta il sapore del mare, creando una base perfetta per il risotto. Una volta pronto il ristretto, il riso viene unito al brodo, aggiungendo gli scampi freschi verso la fine per cuocerli delicatamente. Il risultato è un risotto cremoso, ricco di sapore e dal profumo avvolgente. Il tocco finale di prezzemolo fresco e un filo d'olio extravergine d'oliva completano il piatto, rendendolo un'esperienza indimenticabile per il palato.



GLI SCAMPI SONO SIMBOLO DI RAFFINATEZZA E DEL SAPORE DEL MARE



## ► FRITTURA MISTA

### Un viaggio di sapori tra il Golfo e la laguna

Altra celebre ricetta di mare è la frittura mista di pesce, tipica del Golfo e della laguna, diversa in base alla zona e al tipo di pesce utilizzato. La versione "del Golfo" include scampi, calamaretti, sarde, alici e talvolta pesci più grandi, mentre la frittura minuta "di laguna" o "de minudaia", tipica di Trieste, è preparata con anguille, acquadelle e gamberetti grigi, piccoli e saporiti.



# CONCESSIONARIA ALPINA CON VOI DA 45 ANNI

## EMC WAVE 3

Il Nuovo City Suv FULL Optional - Eco BIFUEL BENZINA/GPL Impianto GPL di serie Made in Italy Comodo perché alto da terra, Sicuro perché costruito con materiali di prim'ordine, sicuro perché dotato delle più moderne tecnologie di assistenza alla guida e infotainment per rendere sicuro ogni tuo viaggio.



**ECOBONUS ROTTAMAZIONE**  
da € 18.890\*

**PRONTA CONSEGNA**

## EMC WAVE 2

Dinamica e agile, è una vettura pratica, comoda e piacevole nell'utilizzo in ogni condizione, adatta a tutta la famiglia, tanto per la vita quotidiana quanto per le gite del week-end. Anche cambio automatico e tetto apribile



**ECOBONUS ROTTAMAZIONE**  
da € 15.890\*

**PRONTA CONSEGNA**

## MITSUBISHI SPACE STAR 1.2

Compatta e Stilosa  
5 posti 5 porte  
Neopatentati  
Solo 4,3 lt./100 km.



**ECOBONUS ROTTAMAZIONE**  
da € 14.590\*

**PRONTA CONSEGNA**

## HYUNDAI i10 1.0 benzina

1.0 Benzina anche Turbo 100cv, 5 posti, Neopatentati, Full Optionals.



**ECOBONUS ROTTAMAZIONE**  
da € 15.690\*

**PRONTA CONSEGNA**

**SPECIALIZZATI HYUNDAI DAL 1988**

## FOTON TUNLAND G7

Prestigioso PickUp 4x4, 5 posti, 2.0 Tdi, anche cambio automatico, finiture di Gran classe. Personalizzabile, con gancio traino fino 3.000kg.



**ECOBONUS ROTTAMAZIONE**  
da € 24.590 + iva\*

**PRONTA CONSEGNA**

## GREAT WALL STEED ECODUAL 4X4 INTEGRALE



L'ECO ALTERNATIVA Grandi Spazi Grande Efficienza 5 Posti, anche con cassone lungo. Mai Fermo con Tutti i Dispositivi Airbag Esp Clima, Motore Mitsubishi 150 cv, anche Premium con pelle e clima-auto. Finanziamenti Agevolati e Leasing. Per il Lavoro per la Famiglia. Esaminiamo il ritiro di auto e furgoni

**ECOBONUS ROTTAMAZIONE**  
da € 19.790 + iva\*

**PRONTA CONSEGNA**

## GIOTTI VICTORIA PICK UP EVO - TOP - TOP 2.8

Una FORTE OFFERTA CASSONE - RIBALTABILE TRELATI TUTTI GLI ALLESTIMENTI - Soprasponde - Vasca rifiuti - Gru - Telaio - Motori benzina e gpl euro 6d Portata da 820 a 1.720 kg



**ECOBONUS ROTTAMAZIONE**  
da € 14.790\*

**PRONTA CONSEGNA**

Mitsubishi **ECLIPSE** Cross 1.5 Automatica, 2018, tetto panoramico, telecamera 360° e molto altro da € 16.990\*

Fiat **500L**, 1,4 Benzina Cross, Stupenda 2021 da € 13.990\*

Ssangyong **TIVOLI**, 1.6d, Unipro, Superaccessorie 2018 da € 10.790\*

Volkswagen **TAIGO** Benzina, Molti Accessori, pochissimi km, 2022 da € 17.990\*

Fiat **PANDA**, Benzina, anche 4x4, Van, 2016 -2019-2020 Neopatentati da € 8.490\*

Alfa Romeo **MITO**, 1,4 Benzina, Sportiva, da soli € 5.450\*

Nissan **MICRA** 1,2 BENZINA, Pochissimi km, 2016 Unipro da € 119/mese\*

Hyundai **i10**, 1,0 Login, vari colori, Neopatentati, 5 Posti, Unipro, 2016 da € 7.990\*

Fiat **QUBO** Monovolume, 2012 rata da € 129/mese\*

## CONCESSIONARIA



**SPECIALIZZATI  
HYUNDAI  
DAL 1988**



**040 231905**

Linea diretta **320.3336251**

h8/20 **www.alpina.srl**

Seguici su **f** @alpinatrieste

\* Annuncio pubbl. promoz., foto indicative del modello. I prezzi indicati non comprendono la messa su strada e l'Ipt, validi solo con finanziamento agevolato a rate da stabilire (o leasing) e con ritiro di auto fino al 2013, tutte le info in sede varrà quanto pattuito, tan e taeg nei limiti di legge, consumi e dati [www.mit.gov.it](http://www.mit.gov.it), [GaranziaMitsubishi.it](http://GaranziaMitsubishi.it), [Greatwall.it](http://Greatwall.it), [Ssangyong.it](http://Ssangyong.it), [Eurasia.com](http://Eurasia.com) e [GiottoVictoria.com](http://GiottoVictoria.com). Valido fino revoca.





GIOIELLERIA  
OROLOGERIA OREFICERIA

*Laurenti* a Trieste dal 1919  
*Stigliani*



Trieste | Largo Santorio, 4 - Tel. 040 772770 | Via della Ginnastica, 7 - Tel. 040774242



**TRADIZIONE** ► LA STORIA DELLA “PETA” O “PETUCCIA” COMINCIAVA NELL’800 NELL’ANTICO COMUNE DI TREMONTI DI SOPRA CON LA NECESSITÀ DI CONSERVARE LA SELVAGGINA

# Pitina Igp, l’autentica polpetta affumicata



**L**a Val Tramontina, la Valcellina, la Val Colvera. È un viaggio nella geografia montana delle Prealpi Carniche quello che comincia quando in tavola arriva la Pitina, tipica polpetta di carne affumicata presente fin dall’Ottocento nella cucina friulana. Nello specifico, la nascita del prodotto si deve agli abitanti delle borgate di Frassaneit - attuale comune di Tramonti di Sopra - che per conservare la carne idearono questa preparazione saporita. Anche detta “Peta” o “Petuccia”, la specialità viene celebrata dal 1969 nel suo territorio natale con la Festa della Pitina. Parliamo quindi di una vera e propria eccellenza, soprattutto quando a fare capolino dall’etichetta è il marchio Igp. Per ottenere il riconoscimento, la preparazione deve rispettare alcuni requisiti fondamentali.

## TRA IERI E OGGI

La produzione della Pitina Igp deve avvenire all’interno della provincia di Pordenone, e nello specifico nei territori comunali di Andreis, Barcis, Cavasso Nuovo, Cimolais, Claut, Erto e Casso, Frisanco, Maniago, Meduno, Montereale Valcellina, Tramonti di Sopra e Tramonti di Sotto. Per quanto riguarda la lavorazione, un tempo eseguita nei “camarin” delle abitazioni, il disciplinare richiede il rispetto delle norme igieniche proprie dei laboratori delle macellerie. La tradizionale affumicatura avviene all’interno di appositi affumicatori in acciaio. Nonostante l’abbandono del camino domestico, e quindi l’evoluzione delle tecniche di produzione, la Pitina mantiene ancora un autentico legame con il territorio. Questo anche grazie alla capacità delle realtà locali di tramandare di generazione in genera-



L’INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA RISPETTA SPECIFICI CRITERI



NEI LABORATORI DELLE MACELLERIE SI USANO SPECIALI AFFUMICATORI IN ACCIAIO

zione la ricetta come una volta, basata sull’utilizzo degli ingredienti semplici e genuini delle vallate montane. Ma perché la Pitina può essere tranquillamente annoverata tra le specialità invernali? A parlare chiaro sono le sue origini: quando le risorse erano scarse, le popolazioni carniche cercavano sempre nuovi modi per conservare il più a lungo possibile le carni. Nello specifico, una preparazione come la “Peta” nacque grazie alla posizione peculiare delle valli di questo territorio, lontane dal mare: questo rendeva difficile reperire il sale necessario al mantenimento di una produzione abbondante di selvaggina. Dopo la scoperta dell’affumicatura, tecnica di origine celto-germanica, le popolazioni decisero di adottare un metodo molto utile di conservazione, che contribuiva anche al riscaldamento degli spazi domestici. Senza contare che una specialità come la Pitina consentiva di utilizzare eventuali parti meno pregiate dell’animale e di consumare le scorte di farina di mais.



UN TEMPO LA PITINA VENIVA AFFUMICATA NEI CAMINI DOMESTICI

**ABBINAMENTI** ► POSIZIONE DEL VITIGNO E MATURAZIONE DELLE UVE ESALTANO ALCUNE CARATTERISTICHE

## Refosco dal Peduncolo Rosso: spigoloso, corposo, fruttato



Corposo, con note di mora selvatica, prugna, aromi erbacei: il Refosco dal Peduncolo Rosso, con le sue caratteristiche, è l’ideale per degustare al meglio i piatti di carne del periodo invernale, come le polpette affumicate, ma anche il fegato di pollo e in generale la carne di maiale nelle sue varie forme, dai salami freschi alla salsiccia a fette.

### LE CARATTERISTICHE

Presente nelle Doc Colli Orientali del Friuli, Friuli Aquileia, Friuli Grave e Friuli Latisana, oltre che in quella veneta della Lison Pramaggiore Doc, il Refosco dal Peduncolo Rosso è uno dei vitigni autoctoni a bacca nera più rinomati della regione. Le vigne sono piantate sia su terreni collinari che pianeggianti, scelti tenendo conto del bisogno di avere accesso a sufficiente calore e luce solare per favorire la maturazione tipicamente lenta delle uve. Il risultato principe del processo di vinificazione di tali uve si ritrova nel caratteristico colore rubino - che ne sottolinea la giovinezza - e nel sentore fruttato al palato (caratteristica esaltata dalla produzione in acciaio). Sapido, tannico, di corpo, ma anche spigoloso e con una spiccata acidità, il Refosco dal Peduncolo Rosso fa onore senza eguali all’enogastronomia tipica del Friuli Venezia Giulia.



IL CARATTERE SPIGOLOSO È DATO ANCHE DALLA SPICCATO ACIDITÀ

## DEGUSTAZIONE



## Alla brace, cruda, in brodo Le tante anime della carne



Nel corso della storia, la Pitina Igp si è affermata sulle tavole in modi molto diversi, ognuno dei quali capace di esaltare le peculiarità di questo prodotto. In vista delle feste è utile rispolverarne le tante declinazioni, al fine di scegliere la degustazione migliore e rendere il momento culinario unico, soprattutto se per il banchetto natalizio sono previsti dei “forestieri”. Nel Pordenonese, infatti, la Pitina si può gustare cruda, in brodo, con la polenta, nella zuppa, alla brace, o scottata con l’aceto. In quest’ultimo caso, parliamo di un piatto davvero saporito e stuzzicante. Risalendo l’elenco, la cottura alla brace dà luogo a una degustazione

sicuramente intensa, dalla consistenza croccante, da accompagnare magari con verdure grigliate. Sotto forma di cubetti, la Pitina insaporisce zuppe e minestre a base di legumi. A fare onore all’antichissima preparazione sono però soprattutto la versione con la polenta, morbida o a fette, e quella in brodo. In quest’ultimo caso, si tratta della tradizione per eccellenza: le polpette vengono immerse nel brodo di polenta caldo, dove sprigionano tutto il loro sapore intenso e aromatico. Dulcis in fundo, la “Peta” cruda: tagliata a fettine sottili e accompagnata da pane casereccio, formaggi e un buon bicchiere di rosso, è una delizia per aperitivo e merenda.



APERITIVO ► QUESTO APPUNTAMENTO CONVIVIALE PUÒ ESSERE ARRICCHITO SCEGLIENDO TRA LE PROPOSTE CULINARIE TIPICHE DEL TERRITORIO

# Crackers, focacce, pizza alla pala ottime con il celebre San Daniele

Incastrati tra pasti ufficiali più o meno luculliani, gli aperitivi natalizi permettono di trascorrere momenti spensierati e allegri insieme ad amici e parenti. Affinché il momento si riveli davvero conviviale e perfetto, bisogna però fare in modo che nulla sia affidato al caso, scegliendo con cura i cibi da portare in tavola. Parola d'ordine eccellenza e, ovviamente, un pizzico di creatività.

**La consistenza delicata rende il prodotto molto versatile e gustoso, ideale per questi momenti**

**L'ABBINAMENTO CON I FORMAGGI**  
Tra i prodotti ideali da stuzzicare c'è sicuramente il Prosciutto di San Daniele Dop, un'eccellenza locale la cui bontà è apprezzata in tutta Italia e non solo. Il suo sapore particolare è un insieme di gusti che richiamano alle sfumature tostate delle croste di pane, alla frutta secca e al malto d'orzo: il risultato è un prodotto assolutamente versatile, dunque ottimo anche da assaporare durante l'aperitivo. La sua consistenza delicata e il gusto ricco si sposano infatti meravigliosamente con una selezione di cocktail e vini, accompagnati da formaggi artigianali e pane appena sfornato.  
Qualche idea? Crackers con farina di mais sui quali spalmare una mousse al formaggio, che diventa il letto per una gustosa fettina di Prosciutto di San Daniele Dop: una ricetta veloce e leggera, ideale anche per chi è intollerante al glutine.



UNA SFIZIOSA IDEA PER OMAGGIARE UNA BONTÀ LOCALE APPREZZATA IN TUTTO IL MONDO

Sempre per restare sul semplice, è possibile realizzare delle focaccine alla zucca farcite con crema di taleggio e prosciutto Dop. Per un accostamento più ricco, si può invece prevedere una fetta di pizza alla pala alla romana con prosciutto, gorgonzola e pere. Più fresca, ma non per

questo inadatta al periodo delle festività natalizie, la frisella, che unisce la consistenza delicata della fetta del salume Dop con i pomodorini e la mozzarella di bufala. Ritroviamo alcune tipologie di questi ingredienti anche nella preparazione di un rotolo di fritata, realizzato con formaggio spalmabile, pomodorini secchi e ovviamente il prosciutto.

E per un tocco particolarissimo alla proposta di aperitivi da consumare durante il periodo, vanno menzionati i tacos, che abbinano al prodotto d'eccellenza un mix di guacamole e ravanelli.

## VINI

Tocai e Merlot tra le bottiglie da abbinare



Un calice di buon vino valorizza alla meglio taglieri e snack al momento dell'aperitivo. Ma su quali abbinamenti puntare per esaltare adeguatamente i sapori tanto delle etichette quanto del salume? Il Prosciutto San Daniele Dop si sposa molto bene con una selezione di vini bianchi secchi non troppo aromatici ma raffinati, come il Friulano, noto come Tocai o Tocai Friulano. Si tratta di un vino bianco, secco, dal colore giallo paglierino. Sentori floreali e una nota finale tipica di mandorla amara chiudono il cerchio di un nettare completo e soddisfacente per il palato. Anche il Ramandolo, con il suo colore dorato e i riflessi ambrati, ha un profumo intenso che si abbina perfettamente con il gusto Dop del Prosciutto San Daniele. Immane, la Ribolla Gialla dal sapore asciutto, fresco e che richiama l'asprigno del limone. Per chi preferisce optare per i vini rossi, menzione d'onore per il Merlot e il Refosco, perfetti anche con i formaggi stagionati.

► FILIERA CORTA

**Sostenibilità e Km zero con prodotti eccellenti**

Scegliere di unire le bollicine del territorio con le fette del salume pregiato crea una vicendevole esaltazione di sapori e profumi. Il risultato è un connubio armonioso, per un'esperienza indimenticabile. Una scelta che strizza l'occhio anche alla sostenibilità, poiché valorizza cibi e bevande provenienti da produttori della zona, che ne garantiscono l'eccellenza territoriale.

**SFIZI**

## Il 25 dicembre protagonista il Dop

Preparare un menù di Natale rendendo protagonista un'eccellenza Dop come il Prosciutto San Daniele è possibile: dall'antipasto al secondo, il prodotto può rappresentare l'ingrediente centrale di deliziosi muffin salati, ideali come entrée e resi ancora più stuzzicanti dall'utilizzo delle bucce di patate. Come primo piatto, si può pensare a un cremoso risotto con la straciatella e i fichi, oltre che ovviamente con il salume friulano. In alternativa, è possibile azzardare una variante della tradizione gastronomica piemontese: i celebri Ravioli del plin, ma con il ripieno di San Daniele Dop tritato. Dulcis in fundo, sotto forma di fette e unito insieme con funghi, aglio, sale, uova, senape e pasta sfoglia, il pregiato salume permette di creare anche il famoso filetto di manzo alla Wellington.

# NADIAORO

Compro oro di Trieste • Udine • Codroipo

**ACQUISTO e VENDITA LINGOTTI, MONETE e ORO DA INVESTIMENTI**

**COMPRO ORO GIOIELLI OROLOGI ARGENTERIA MONETE**

TRIESTE - PIAZZA VOLONTARI GIULIANI, 2C TRIESTE - VIALE GABRIELE D'ANNUNZIO, 2



**SFIZIOSITÀ** > POCHI INGREDIENTI CARATTERIZZANO LE PIETANZE TIPICHE E PIÙ AMATE DEL PERIODO

# “Non chiamatela frittata”: la ricetta del frico friulano

**P**iù semplice di così non si può. La ricetta del frico friulano si prepara con tre semplici ingredienti: patate, cipolle e formaggio Montasio. Servito come secondo piatto o piatto unico, il frico friulano, come spesso capita per le ricette della tradizione contadina, è un piatto che si tramanda di generazione in generazione. Sono, ormai, numerose le sue varianti, sia sull'uso della quantità degli ingredienti, sia sull'uso degli ingredienti stessi. Tradizionalmente, la preparazione esige “lis strisciulis”, le strisce di Latteria che avanzano nella lavorazione delle forme prima del passaggio della salatura. Ovviamente, non tutti hanno la possibilità di avere a disposizione questa materia prima, dunque si può optare per l'utilizzo di formaggio Montasio in diverse stagionature.

**SEMPLICE, VELOCE E GUSTOSO**

Ci sono diversi modi di cucinare il frico e la ricetta varia a seconda dei luoghi e delle vallate della zona alpina e

prealpina del Friuli. Ci sono, però, alcune regole fondamentali da seguire. Innanzitutto, il frico non va fatto con patate sbollentate grattugiate, bensì cotte e ben bollite. Il formaggio Montasio, invece, va utilizzato rigorosamente a diverse stagionature. La caratteristica del frico friulano è la sua crosticina croccante e va servito ben cal-

**In origine i boscaioli se lo portavano come pranzo e lo mangiavano freddo con la polenta**

do per apprezzare i profumi delle varie tipologie del formaggio, ma è possibile mangiarlo anche freddo, come facevano i boscaioli friulani, che se lo portavano dietro come pranzo, insieme alla polenta. Cominciare pelando e tagliando a cubetti grandi le patate. Adagiarle in una pentola, coprirle d'acqua fredda, aggiungere un pu-

gnetto di sale grosso, portando il tutto a ebollizione. Scolarle e schiacciarle grossolanamente con una forchetta. Tagliare il Montasio a cubetti piccoli oppure grattugiarlo grossolanamente. Affettare, poi, finemente la cipolla e rosolarla in una padella con due cucchiaini d'olio oppure due cucchiaini di lardo. Quando la cipolla si sarà ammorbidita, aggiungere le patate e i formaggi. Aiutandosi con due mestoli mescolare bene il tutto ogni cinque minuti in modo da favorire lo scioglimento del formaggio Montasio e l'amalgamarsi con le patate. Mantenere un fuoco medio e proseguire impastando il tutto per almeno 15 minuti. Una volta che il formaggio si sarà sciolto, livellare la superficie e lasciare cuocere il frico friulano a fuoco medio. Come per la frittata, rigirarlo ogni dieci minuti. Dopo circa 30 minuti si sarà formata una crosticina più scura su entrambi i lati. A questo punto, spegnere il fuoco, trasferire il frico di patate su un piatto da portata e servirlo ben caldo accompagnato da polenta.



DA GUSTARE CALDO E FILANTE MA ANCHE FREDDO, COME STUZZICHINO

**I CLASSICI** > DA SECOLI IL DOLCE VENETO E QUELLO TIPICO DI MILANO SI CONTENDONO LA SCENA

## Una vera e propria sfida natalizia: è quella tra pandoro e panettone



**O**gni anno, sotto le feste, si ripresenta la sfida tra il pandoro veronese e il panettone milanese nelle case di tutti gli italiani. C'è chi preferisce la morbidezza e la dolcezza dello zucchero, c'è soprattutto chi odia i canditi, e poi c'è chi preferisce il panettone. Una “battaglia” unica nel mondo del pan dolce, che, da secoli, divide generazioni, famiglie e amici.

Nello specifico, Le origini del pandoro risalgono al 1200 e sono riconducibili alle cene dei nobili di Venezia in cui veniva servito il “pan de oro”, un dolce dalla forma conica, ricoperto da foglie d'oro e destinato a soddisfare il palato dei più ricchi. L'inventore del pandoro come lo conosciamo oggi è stato, però, Domenico Melegatti, fondatore dell'omonima industria dolciaria, che il 14 ottobre 1894 ha depositato all'ufficio brevetti un dolce morbido e dal caratteristico corpo a forma di stella a otto punte. Nei primi anni del Novecento



il pandoro è un prodotto ormai affermato in tutto il nord Italia, al punto da poter entrare in concorrenza con il panettone di Milano. Più il dolce si diffondeva, più gli imitatori aumentavano. Per questo Melegatti indisse una sfida: chiunque si fosse presentato con la ricetta originale di un pandoro

e relativa preparazione avrebbe vinto 1.000 lire. Purtroppo, però, non si presentò nessuno.

La vera sfida, comunque, ha continuato a giocarsi in un altro campionato: quello del confronto con il panettone. Tutti si chiedevano, e si chiedono tutt'ora, è nato prima il pandoro o il panettone? Secondo le fonti, c'è qualche secolo di differenza a vantaggio del pandoro.

Il panettone, infatti, sembra essere nato per errore nel 1495 quando, durante la preparazione del banchetto natalizio presso la corte del signore di Milano Ludovico il Moro, qualcosa andò storto. Toni, incaricato di sorvegliare le ciambelle in cottura nel forno, stremato dal lavoro si addormentò facendo così bruciare il dolce. Per riparare al danno unì velocemente tutti gli ingredienti che gli rimanevano (uova, burro, canditi e uvetta) all'impasto per le ciambelle: nacque così il “Pan de Toni” o panettone.



&gt; TORRONE



### DURO O MORBIDO? LE VARIANTI SONO NUMEROSE E TUTTE BUONE

Le ricette per fare il torrone sono tante e la differenza principale tra le sue varianti è la consistenza. Il torrone morbido è tale perché la cottura non è molto prolungata. Ecco il procedimento per una versione casalinga: montare a neve cinque albumi e unirli alla pasta di frutta secca. Far bollire in una casseruola 250 g di zucchero e 250 g di miele bianco e mescolare per dieci minuti. Togliere, poi, dal fuoco e posizionare l'impasto in uno stampo foderato di carta di riso e lasciar raffreddare.

La versione dura prevede la cottura a bagnomaria di 500 g di miele chiaro da girare spesso per circa due ore. Far sciogliere 500 g di zucchero con 100 ml di acqua portando la temperatura a 145 gradi. Montare a neve tre albumi e unirli agli sciroppi di miele e zucchero. In ultima battuta, aggiungere 400 g di frutta secca e 100 g di canditi. Rimettere il composto nel pentolino e cuocere per 45 minuti. Prima che si indurisca, tagliare a pezzi. Attendere circa due ore per una croccantezza perfetta.

## Nuova Apertura



**Formaggeria**  
Aria di Sauris  
La Natura a tavola

**Formaggi di...**  
malga, capra,  
pecora e affinati  
di montagna

# CONFEZIONI REGALO PERSONALIZZATE

Piazza del Ponterosso, 3/A - Trieste • 338 873 6362 orario da martedì a sabato 8.30 - 19.30





**IMPERDIBILI** ► DALLE SCHINKENFLECKERL PASSANDO PER QUELLE AL RADICCHIO E MONTASIO, I PRIMI PIATTI RICCHI E SAPORITI SONO IDEALI PER RIUNIRE GLI OSPITI A TAVOLA

# Lasagne per tutti i gusti secondo tradizione

**L**e lasagne sono un piatto iconico della cucina italiana, amatissime non solo per il gusto ricco e saporito, ma anche per la versatilità che permette di creare diverse varianti in base alla regione, alla stagione e alle tradizioni di ogni nucleo familiare. Durante le feste natalizie, le lasagne diventano il piatto perfetto proprio grazie alla loro capacità di essere gustose e abbondanti, ideali per riunire tutti gli ospiti attorno alla tavola.

**Esistono diverse soluzioni, differenziate sulla base della stagione e delle tradizioni familiari**

## LE SCHINKENFLECKERL

Tra le tradizioni regionali italiane, una delle varianti più particolari di lasagna viene dal Friuli Venezia Giulia. Si tratta delle Schinkenfleckerl, un piatto che unisce la tradizione culinaria giuliana e la cucina mitteleuropea. Queste lasagne sono fatte con sfoglie di pasta all'uovo, ma la caratteristica principale è il ripieno. A differenza del-



PIATTI IN GRADO DI CONQUISTARE OGNI PALATO

le lasagne classiche con ragù di carne, le Schinkenfleckerl sono preparate con prosciutto cotto, formaggio, burro, panna e talvolta spinaci o funghi. Una ricetta non certo "leggera", ma il risultato è delicato e ricco al contempo, perfetto per il pranzo di Natale, dove i sapori più intensi si mescolano con la morbidezza della pasta e la cremosità della besciamella.

## RADICCHIO E MONTASIO

Sebbene la lasagna classica con ragù di carne e besciamella sia la più conosciuta, esistono innumerevoli varianti regionali che arricchiscono questa pietanza, tra cui una versione davvero speciale: le lasagne al radicchio e Montasio. Questa ricetta unisce la cremosità della besciamella alla leggerezza e al sapore amarognolo del radicchio, creando un equilibrio perfetto con il formaggio Montasio, che dona un tocco di sapidità e intensità al piatto. La combinazione di questi ingredienti, tipici della cucina del Nord Italia, in particolare del Friuli Venezia Giulia, rende le lasagne al radicchio e Montasio un piatto perfetto per le giornate autunnali o invernali, quando si cercano ricette che scaldino il cuore e il palato.

**AMARI** ► GLI ALCOLICI SONO OTTENUTI ATTRAVERSO MACERAZIONE E DISTILLAZIONE DI RADICI E SPEZIE

## Come concludere bene il pasto con digestivi e liquori alle erbe

**I**l Friuli-Venezia Giulia è una regione dal ricco patrimonio enogastronomico, dove la cultura del buon bere si intreccia con quella della tradizione. Tra i numerosi prodotti tipici che caratterizzano questa terra spiccano gli amari e i digestivi, bevande a base di erbe, radici e spezie, spesso ottenuti attraverso macerazione e distillazione. Questi prodotti si sono tramandati di generazione in generazione, grazie a ricette familiari che utilizzano le piante che crescono spontaneamente nella regione, ma anche erbe coltivate appositamente.

## RICETTE SEGRETE

Uno dei più noti amari del Friuli-Venezia Giulia è l'Amaro Udace, un liquore che prende il nome dall'omonima distilleria friulana. È caratterizzato da un gusto ricco e aromatico, con evidenti note di erbe e radi-



ci. Un altro amaro tipico della regione è l'Amaro San Simone, famoso per la sua complessità e per il suo sapore che combina dolcezza e amaro in un equilibrio perfetto. Per quanto riguarda i digestivi, invece, la grappa è senza dubbio quello più rappresentativo

della regione. A questa, la cui qualità è riconosciuta a livello internazionale, grazie anche alla varietà di uve locali, si aggiunge il liquore alla menta, il cui gusto rinfrescante lo rende ideale per concludere un pasto in modo piacevole e ristoratore.

► DAL MARE

## Il pesce è una soluzione valida per chi cerca più leggerezza

Sulle tavole di Natale, soprattutto nelle zone che affacciano sul mare, la lasagna di pesce è una scelta perfetta per chi preferisce un piatto meno grasso ma altrettanto gustoso. In questa versione, al posto della carne, vengono utilizzati frutti di mare, gamberetti, merluzzo o anche tonno. Il ripieno può essere arricchito con besciamella leggera, pomodorini e erbe aromatiche. Il piatto assume quindi un carattere più delicato e fresco, ma non per questo meno prelibato, rendendolo un'ottima scelta per il cenone della vigilia di Natale. Ma come fare? Oltre all'ormai conosciuto procedimento per creare la besciamella da zero, per il sugo di pesce basterà tagliare i filetti che più si gradiscono a pezzetti e aggiungerli nella padella in cui è stato precedentemente preparato il soffritto. Mescolare bene, facendo cuocere il pesce per alcuni minuti.

Sfumare quindi con il vino bianco e lasciare evaporare. A questo punto, aggiungere un po' di brodo di pesce (o acqua) e far cuocere fino a che il sugo non sarà ben cotto e il condimento si sarà leggermente ridotto.

GRAHOR  
CENTRE

### MASSAGGI

Classico; Tuina; Con ventose; Con pietre calde; Sportivo;  
Decontratturante; Alla schiena; Linfodrenaggio brasiliano;  
Per bambini; Della donna incinta; Maderoterapia del viso;  
Maderoterapia del corpo; Su sedia; Con le ciotole tibetane;  
Alle erbe; Indiano dalla testa

### TRATTAMENTI

Consulenza personale; Access Bars; Cristalloterapia;  
Trattamento con l'energia; Denas trattamento

GRAHOR

HOTEL RISTORANTE • BENESSERE • MASSAGGI  
REGALATI UN PENSIERO DI PIACERE

Hotel: 00386 5 731 20 61  
Massaggi: 00386 31 329 690



Hotel: [www.hotelgrahor.com](http://www.hotelgrahor.com)  
Massaggi: [www.mojkazipot.si](http://www.mojkazipot.si)



Dane pri Sežani 9a,  
Sežana, Slovenija



**SPECIALITÀ** > DAL "CRAUT E MUSET" ALL'ALTERNATIVA IN CROSTA, IL COTECHINO NON PUÒ DI CERTO MANCARE

# Prelibatezze tradizionali del Capodanno friulano

**I**l Capodanno in Friuli è una celebrazione di sapori intensi e tradizioni culinarie che si mescolano alle influenze mitteleuropee. Al centro della tavola, il protagonista indiscusso è il cotechino, spesso accompagnato dai crauti e da piatti tipici che richiamano la cultura gastronomica della regione. In particolare, il "craut e muset", la versione friulana del classico abbinamento con le lenticchie e il cotechino, rappresenta un incontro perfetto di gusti rustici e ricchi.

## LE PREPARAZIONI

Il craut e muset è un piatto che affonda le radici nelle tradizioni germaniche e austriache, ma con un'anima tutta friulana. Il muset, piatto locale molto simile al cotechino, è preparato con carne magra e cotenna, creando un'insaccato saporito che si sposa perfettamente con l'acidità dei crauti, tipici della cucina friulana. Questi, infatti, sono sottoposti a un lungo processo di fermentazione che li rende leggermente acidi, un contrasto ideale per bilanciare la ricchezza del cotechino. Per preparare questo piatto, occorre in-

anzitutto occuparsi dei crauti, che vengono lasciati in salamoia per almeno un mese con bacche di ginepro, foglie di alloro e semi di cumino. Una volta sciacquati per eliminare l'acidità in eccesso, si cuociono lentamente con cipolle, aglio, e un pizzico di sale. A parte, il muset va cotto in acqua bollente insieme alle costine di maiale per un'ora e mezza circa. Una volta pronti, i due ingredienti vengono uniti in un tegame, dove la carne cuocerà insieme ai crauti, amalgamando i sapori. Per un tocco finale, si aggiunge una leggera roux di farina e olio, che conferisce al piatto una consistenza cremosa e avvolgente. Servito con le costine di maiale e una bella fetta di cotechino affettato, il craut e muset è un piatto che racconta la tradizione friulana e che non può mancare sulla tavola del Capodanno. Accompagnato da patate lesse o polenta, è ideale per un pranzo festivo che celebra la convivialità e il gusto. Se, invece, si cerca un'alternativa più scenografica e originale, il cotechino in crosta è la soluzione perfetta per il ce-

none di San Silvestro. La crosta di pasta sfoglia che avvolge il cotechino lo rende non solo più elegante ma anche più facile da servire in occasioni speciali. In questa versione, il cotechino viene prima cotto e poi avvolto in un intreccio di pasta sfoglia, che lo rende dorato e croccante al punto giusto. Per prepararlo, basta cuocere il cotechino in acqua bollente secondo le indicazioni sulla confezione, quindi lasciarlo intiepidire e asciugarlo bene. Successivamente, lo si avvolge con le strisce di pasta sfoglia, che vanno intrecciate e sigillate accuratamente attorno alla carne. Dopo una spennellata di tuorlo d'uovo, il cotechino in crosta viene cotto in forno fino a raggiungere una doratura perfetta. A lato, un'insalata fresca di spinacino e chicchi di melograno aggiunge un contrasto di freschezza che bilancia la ricchezza del piatto. Per completare l'esperienza, si consiglia di accompagnare il cotechino in crosta con un vino frizzante, come un Lambrusco Grasparossa o un Pinot nero Spumante, che con la loro effervescenza "sgrassano" il piatto.



A CAPODANNO AL CENTRO DELLA TAVOLA FRIULANA IL PROTAGONISTA È IL COTECHINO

**VINI** > PER FRESCHEZZA, FINEZZA E VERSATILITÀ, SONO IDEALI PER BRINDARE IN OGNI MOMENTO SPECIALE

## Ribolla Gialla e Blanc de Blancs, bollicine perfette per l'occasione

**L**e bollicine sono sinonimo di eleganza e freschezza, perfette per celebrare momenti speciali o per accompagnare piatti raffinati. Tra le varietà che stanno guadagnando terreno ci sono la Ribolla Gialla Spumante Brut, un vino che rappresenta la qualità e la freschezza delle uve autoctone friulane, e i Blanc de Blancs, spumanti e champagne prodotti da uve bianche, per un'esperienza leggera ma avvolgente.

### UN SINONIMO DI FRESCHEZZA

Il Ribolla Gialla Spumante Brut si distingue per il suo colore giallo paglierino, con lievi riflessi verdognoli, e un perlage fine e persistente, che ne testimonia la qualità. Al naso si presenta con un profumo delicato e complesso, dove emergono note floreali di iris e glicine, insieme a sentori fruttati di pesca e limone, che conferiscono al vino una freschezza unica. In bocca, il Ribolla Gialla Spumante Brut esprime appieno le caratteristiche tipiche del vitigno: una freschez-



za vivace, accompagnata da una struttura ricca e fruttata, che sorprende per la sua lunga persistenza aromatica. Questa combinazione di freschezza e struttura lo rende un vino versatile, perfetto sia come aperitivo che per accompagnare piatti a base di pesce. Il Ribolla Gialla Spumante Brut è un vino che si sposa alla perfezione con piatti delicati, come ostriche, tartufi di mare e antipasti di pesce. È ideale anche come accompagnamento a sushi e gamberi, ma può essere servito a tut-

to pasto. La sua leggerezza e la finezza del perlage lo rendono anche un ottimo partner per piatti più delicati, come formaggi freschi o insalate.

### L'ELEGANZA IN BOTTIGLIA

Gli spumanti Blanc de Blancs, che prendono il nome dalla tradizione dello champagne, sono ottenuti esclusivamente da uve bianche, principalmente Chardonnay. La loro caratteristica principale è una personalità elegante e delicata, con una finezza che prevale sulla potenza. Alla vista, hanno colori tenui e brillanti, mentre al naso spiccano note floreali, agrumate e fruttate, con una freschezza che rende il sorso snodato e piacevole. Gli spumanti Blanc de Blancs, sia che provengano dalla Champagne che da altre regioni, sono ideali per l'aperitivo e si abbinano a piatti leggeri come sashimi, sushi, frutti di mare e formaggi freschi. La loro naturale eleganza li rende anche perfetti come regalo, un'opzione raffinata per ogni occasione speciale.



&gt; TRIPPE ALLA FRIULANA

## UN CLASSICO DELLA REGIONE PER IL CENONE DI SAN SILVESTRO

Le trippe sono un piatto tipico della cucina friulana, particolarmente apprezzato durante le festività natalizie. Tradizionalmente servite dopo la mezzanotte della vigilia di Natale, sono una pietanza ricca e saporita che non manca nemmeno al cenone di Capodanno, spesso accompagnata da polenta fumante. Per preparare le trippe in casa, si inizia con un battuto di carote e sedano da soffriggere in abbondante olio extravergine d'oliva. Una volta dorato, si aggiunge la trippa

precotta, sale, pepe e vino bianco, che va fatto sfumare. Si uniscono poi passata e concentrato di pomodoro, diluito con acqua, insieme alle foglie di alloro. Il tutto cuoce a fuoco lento per almeno tre ore, mescolando frequentemente per evitare che si attacchi. Il piatto è pronto per essere servito il giorno seguente, spolverato con parmigiano grattugiato e accompagnato da una calda polenta. Un piatto ricco di sapori e tradizione, che porta in tavola tutta l'autenticità della cucina friulana.



Via Italo Svevo, 38/1A - 34135 Trieste  
Tel. +39 040 381635  
**PER URGENZE +39 334 6268286**

**Parcheggio e accesso disabili**

info@ambulatoriocucich.it - www.ambulatoriocucich.it

- Visite a domicilio
- Apparecchio panoramico
- Pedodonzia
- Ortodonzia fissa, mobile, invisibile e disturbi del sonno
- Odontoiatria conservativa
- Implantologia
- Gnatologia
- Protesi fissa e mobile
- Odontoiatria dello sport
- Igiene orale



DAL TERRITORIO &gt; TRA I PENSIERI DA SCARTARE SOTTO L'ALBERO CI SONO SICURAMENTE LE DELIZIOSE VARIETÀ DI MIELE FRIULANO, COME IL MILLEFIORI O QUELLO DI TIGLIO DEL CARSO

# Idee regalo gourmet: i sapori della tradizione

**C**on il Natale alle porte, scegliere un regalo che unisca gusto e tradizione è sempre una scelta vincente. I cadeaux gastronomici, infatti, sono perfetti con la loro capacità di raccontare la storia di un territorio, e così dare vita a un vero e proprio tour culinario regionale in occasione del Natale. Non solo: quando sotto l'albero approda una tipicità, di solito si tratta di un prodotto originale e di qualità.

## UN PENSIERO DI QUALITÀ

Per i veri appassionati di dolcezze naturali, il miele è una scelta perfetta. Quello del Friuli-Venezia Giulia, in particolare, è conosciuto come uno dei migliori d'Europa grazie alla varietà della flora regionale e alla cura dei produttori locali. Si tratta nello specifico di un prodotto di altissima qualità, che conserva intatte le proprietà organolettiche e salutistiche, offrendo sempre sapori autentici e puri, privi di contaminazioni chimiche.

Tra le varietà da scegliere spicca il miele millefiori della pianura friulana ricavato dal nettare di numerosissime piante erbacee, arbustive e arboree presenti negli agroecosistemi. Un miele poliflorale che cambia gusto e colore a seconda della zona e del periodo di produzione: dalle note più calde e chiare dei raccolti primaverili, a quelle più intense e ambrate dei periodi tardo estivi. Un regalo perfetto, insomma, per chi ama esplorare la grande varietà di sapori offerta dalla natura.



IL MIELE È IL REGALO IDEALE PER GLI APPASSIONATI DI DOLCEZZA E NATURALITÀ

Altra eccellenza regionale è rappresentata dal miele di tiglio del Carso, prodotto dall'albero di tiglio spontaneo che cresce nell'altopiano carsico. Con il suo profumo inconfondibile e le sue proprietà balsamiche e rilassanti, questo prodotto è un simbolo del territorio friulano e un'idea re-

**I doni gastronomici sono perfetti in quanto raccontano storie locali e regalano emozioni uniche**

galo raffinata per chi apprezza i sapori della tradizione.

Ma sotto l'albero, oltre al miele, può arrivare un'ampia varietà di "gioielli gastronomici". Tra questi va sicuramente menzionata la Pitina, antica specialità delle Prealpi Carniche che può trasformare un piccolo pensiero in un'esperienza culinaria unica, degna dei più caratteristici banchetti regionali. Per gli appassionati di vini, invece, l'ideale può essere una bottiglia di Ramandolo o di Picolit, etichette che sanno essere dolci e intense, e regalare a pranzi e cene natalizi note davvero uniche.



I CADEAUX GASTRONOMICI STUPISCONO PER ORIGINALITÀ E QUALITÀ



## > FORMAGGI

### Il Montasio Dop per chi ama il gusto

Tra le idee regalo più autentiche, il Montasio Dop spicca per la sua storia e la qualità. Formaggio di montagna prodotto sulle Alpi Giulie, è un simbolo della tradizione friulana. Conosciuto per il suo sapore unico e inconfondibile, viene prodotto grazie a tecniche antiche che ne preservano l'autenticità millenaria.



## Benvenuti al

# RISTORANTE C'ERA UNA VOLTA

## SPECIALITÀ DI CARNE ALLA GRIGLIA DAL 1988

«Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non ha mangiato bene»

Virginia Wolf



Via di Giarizzole 8, Trieste

+39 040 827346

ristoranteceraunavoltatrieste@gmail.com

dal lunedì al sabato 12:00 - 14:30 | 19:30 - 22:30 | domenica chiuso





**CONDIMENTI** ► QUELLO AGRODOLCE AI PEPERONI È TRA I PIÙ RAPPRESENTATIVI, MA L'OFFERTA È AMPIA

# Le salse della regione: un mondo da scoprire



**L**e salse e i condimenti del Friuli-Venezia Giulia rappresentano un universo culinario unico, dove tradizione e innovazione si incontrano per dare vita a sapori indimenticabili. La nostra regione, situata tra montagne e mare, è nota per l'uso sapiente di ingredienti freschi e di qualità che esaltano ogni piatto, riflettendo l'amore radicato per il cibo che caratterizza i suoi abitanti. E uno degli elementi distintivi della cucina friulana è proprio l'importanza attribuita ai condimenti, capaci di trasformare e arricchire qualsiasi pietanza. Tra le salse più rappresentative c'è la salsa agrodolce ai peperoni, un per-

**Il territorio posto tra monti e mare si traduce in salse a base di funghi ma anche in alternative di pesce**

fetto equilibrio tra dolcezza e acidità, ottenuto combinando zucchero, vino bianco e peperoni dal gusto deciso. Questa specialità, dalla consistenza cremosa, viene spesso utilizzata per esaltare carni arrostiti, formaggi stagionati o semplicemente per accompagnare il pane fresco. Oltre a questa preparazione, il Friuli-Venezia Giulia offre un'ampia varietà di salse e condimenti, ciascuno con un



LA SALSA AI FUNGHI È PERFETTA PER BRASARE DELLE BRACIOLE DI MAIALE

carattere unico. Le salse di pesce, ispirate alla vicinanza del mare, e quelle a base di funghi, che richiamano le ricchezze delle foreste montane, testimoniano la diversità territoriale e culturale del luogo. Ogni ricetta racconta una storia di sapori, tradizioni e legame con il territorio, trasformando

ogni portata in un viaggio sensoriale. Si tratta peraltro di ricette perfette per essere replicate facilmente a casa. Quindi, che si tratti di appassionati di cucina o semplici curiosi, esplorare le salse del Friuli-Venezia Giulia significa immergersi nella ricca cultura culinaria della regione.

## LA RICETTA

### Con peperoni e pomodori

Per preparare a casa un'ottima salsa agrodolce ai peperoni, lavare accuratamente 1 kg di pomodori verdi e due peperoni (uno giallo e uno rosso), eliminando poi i semi e i filamenti bianchi interni; quindi tagliarli a dadini piccoli. Mettere il tutto in un tegame, aggiungendo 600 ml di aceto di vino bianco, 300 g di zucchero e 300 ml di olio, e portare lentamente a ebollizione. Una volta raggiunto il bollore, abbassare la fiamma e proseguire la cottura per 15-20 minuti. Integrare il doppio concentrato di pomodoro, mescolare bene e lasciar cuocere per circa tre ore complessive. Dopo due ore e mezza, frullare il composto con un frullatore a immersione, quindi continuare la cottura per i restanti 30 minuti. Quando la salsa è pronta, distribuirli in vasetti sterilizzati di vetro (per farlo si possono scaldare in forno a 90°C). Chiudere i contenitori, capovolgere per creare il sottovuoto e



lasciarli poi raffreddare completamente coperti da un canovaccio. Una volta a temperatura ambiente, avvolgere ogni vaso in un tovagliolo, sistemare in una pentola larga, coprire con acqua fredda e portare a bollore. Si lasci bollire per 20 minuti, spegnendo poi il fuoco e facendo raffreddare i vasetti nell'acqua. Possono essere così conservati in un luogo fresco e asciutto.



► PER SORPRENDERE

### Crema pasticceria salata: ecco come prepararla

Per fare una sorprendente crema pasticceria salata si inizia mescolando amidi, parmigiano, sale e noce moscata, unendo poi la panna per ottenere un composto compatto. Dopo aver scaldato il latte, lo si incorpora a filo al composto. Si cuoce in microonde, aggiungendo tuorli e burro, e si raffredda in abbattitore.



## Un team di specialisti al servizio della tua salute

Per prendersi cura del tuo benessere e del tuo stato di salute nella nostra struttura è presente quotidianamente un team di professionisti, pronto a fornirti un'ampia serie di consulti e prestazioni medico-ambulatoriali.

**PoliGardelli ti propone un'offerta completa di prestazioni mediche e ambulatoriali. Contattaci per scoprirne di più e prenderti cura da subito della tua salute.**



**POLIGARDELLI**

Fisioterapia e Ambulatori Medici Specialistici

📍 Via Cicerone, 6/A - Trieste 📞 040 371155

🌐 [www.poligardelli.it](http://www.poligardelli.it) 📘 [poligardelli](https://www.facebook.com/poligardelli)

Dir. sanitario Dott. Antonio Pistan /  
Struttura a media complessità Aut. A.A.S. N.1 57179-15

### I NOSTRI SPECIALISTI

- Dott. MAURO CARDINALE  
Dott. MARCO ALBERTI  
Ortopedia e traumatologia
- Dott. LUCA ODONI  
Ortopedia
- Dott. MARCO CARBONE  
Ortopedia pediatrica
- Dott. FULVIO ISCRA  
Ozonoterapia
- Dott.ssa ERIKA BRISCIK  
Dermatologia
- Dott.ssa MARGHERITA TOFANELLI  
Otorinolaringoiatria
- Dott. FABRIZIO OTTOLENGHI  
Psichiatria
- Dott. SERGIO OMERO  
Medicina legale
- Dott.ssa ALESSANDRA VETRIH  
Medicina dello sport
- Dott.ssa LIDIA MOSCA  
Dietologia e nutrizione





Giulia

# Occasioni e idee del mese di dicembre

## BRICO CENTER

### Vicini di fare

#### Caminetto elettrico Equation nero 2000w



Ideale per riscaldare fino a 20mq. Effetto fiamma. Temperatura regolabile. Appendibile a muro. 2 potenze 1/2 kw con timer 24h. Ref. 430007553

~~€ 199,00~~

**€ 179,00**

## BOSCO

una famiglia come la tua

## Trieste

Via Giulia 88

040.566.236

**offerte valide fino al 23 dicembre 2024**

#### Trapano a percussione Black&Decker 18v

Trapano avvitatore a percussione 18v con doppia batteria da 1,5 ah + valigetta + 105 accessori. Ideale per forare in muratura e calcestruzzo. 10 + 1 Punti di regolazione, per maggiore controllo nelle operazioni di foratura su legno, metallo, plastica e per le operazioni di avvitatura. Impugnatura anti scivolo. Velocità variabile. Ref. 400003992



~~€ 149,90~~

**€ 99,90**

#### Bidone aspiratutto Lavor 4 in 1



Bidone aspiratutto Lavor 4 in 1, potenza 1200w, fusto in acciaio 20 litri, ideale per aspirare solidi, liquidi e cenere. Ref. 400000769

~~€ 82,90~~

**€ 69,90**

#### Armadio in resina Qbik Basic



Armadioporta scope alto, in resina, grigio, L67xP35xH169, 2 ante, 4 ripiani. Ideale per interni ed esterni coperti. Robusto e realizzato con materiali riciclati. Capacità di carico fino a 20 kg per ripiano. Ref. 440003278

**PREZZO STAR**

**€ 49,90**

#### Tavolo Lifetime Naterial pieghevole



Tavolo rettangolare con piano in plastica L 76 x P 183 cm. Resistente agli agenti atmosferici. Pratico e maneggevole, può essere facilmente riposto o trasportato. Ideale da usare occasionalmente. Ref. 500005957

~~€ 64,90~~

**€ 54,90**

## **P** e per i nostri clienti **1 Ora** di parcheggio gratis...



**Posa e installazione**



**Taglio legno**

**Acquista in comodità e senza code**

Scegli il servizio che fa per te e chiamaci

**329 0311230**



**Chiama e consegniamo a casa tua in 48 ore**



**Chiama e ritira in negozio entro 4 ore**

Per tariffe e modalità di pagamento contatta il negozio.



L'ATTESO INTERVENTO

# Piano luci di Duino Aurisina Visogliano fa da apripista

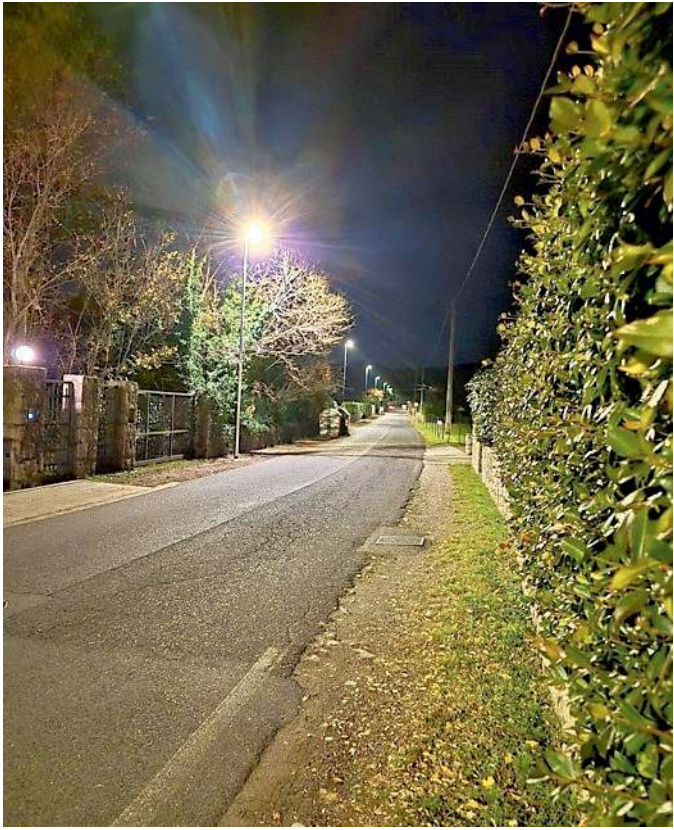
Hera ha attivato l'illuminazione a led sulle strade per il cimitero e il campo sportivo  
Prossime tappe fra Slivia, park dello Sci club 70 e Prepotto. Valore totale 1,8 milioni

Ugo Salvini / DUINO AURISINA

Le prime luci al led si sono accese in questi giorni. Per illuminare le strade che portano da Visogliano al cimitero e all'impianto sportivo della piccola frazione di Duino Aurisina. E per i residenti, che ne chiedevano da anni l'installazione, la novità ha rappresentato la conclusione di una lunghissima attesa, in quanto quei percorsi, alla sera, finora erano avvolti nel buio, con tutte le conseguenze che ciò comportava.

L'intervento, eseguito da Hera Luce, è stato il primo passo concreto del lungo iter operativo che dovrebbe portare, nell'arco dei prossimi mesi, alla totale revisione e al potenziamento dell'intero impianto della pubblica illuminazione nel territorio comunale di Duino Aurisina.

«Siamo nell'ambito di un programma di partenariato pubblico privato – spiega Lorenzo Celic, assessore ai Servi-



I nuovi pali della luce installati nella zona di Visogliano da Hera

zi sul territorio dell'amministrazione guidata dal sindaco Igor Gabrovec – del valore complessivo di 1,8 milioni di euro. Eravamo partiti con uno stanziamento di 1,5 milioni, poi, grazie alla possibilità concessa alle pubbliche amministrazioni di utilizzare il cosiddetto quinto d'obbligo, siamo saliti a 1,8. Un im-

«Passo fondamentale per un territorio più sicuro, efficiente e con minori consumi»

porto che abbiamo spalmato su vent'anni di rateazione da inserire nel canone che paghiamo a Hera Luce. L'obiettivo – conclude Celic – è di potenziare l'illuminazione di gran parte delle strade del nostro Comune».

Le fasi successive prevedono infatti di dotare di nuova illuminazione, utilizzando i di-

spositivi led, anche la zona di Slivia, la strada che porta alla zona artigianale e che corre lungo la ferrovia, il parcheggio dello Sci club 70, alcune aree di Prepotto. Il progetto prevede in generale un processo di miglioramento dell'efficienza dell'intero impianto e, laddove se ne riscontri la necessità, anche la sostituzione dei pali.

«La mia amministrazione – sottolinea Gabrovec – è entusiasta di questo potenziamento del sistema di illuminazione pubblica, che rappresenta un passo fondamentale per avere un territorio più sicuro ed efficiente. Ridurremo i consumi promuovendo al contempo una maggiore sostenibilità ambientale. Questo progetto migliorerà la sicurezza notturna e arricchirà anche l'esperienza urbana dei nostri cittadini, rendendo le aree pubbliche più accoglienti e vivibili. Abbiamo aggiunto vari tratti illuminati – conclude il sindaco – e altri ne aggiungeremo anche nelle fasi successive».

«Mi sono battuto per questo risultato fin dai tempi in cui ero vicesindaco e assessore – ricorda l'attuale consigliere comunale di opposizione Massimo Romita – sollecitato fra l'altro dalla popolazione residente nella zona. La viabilità in quell'area migliorerà sensibilmente a tutto beneficio della sicurezza dei pedoni. Recentemente – conclude – se n'era occupato anche il Comitato di quartiere di Sistianna e Visogliano».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL DIBATTITO

## Assemblea cittadina dell'opposizione “Prima i muggesani”

Domani, alle 18, presso la sala Millo in piazza della Repubblica a Muggia, si terrà una assemblea cittadina dal titolo “Prima i Muggesani”, promossa dall'intergruppo di opposizione del Consiglio comunale composto da Loris Dilena, Sergio Filippi, Maurizio Fogar, Roberta Tarlao e Dejan Tic, aperta alla cittadinanza. Introdurrà e concluderà l'incontro il consigliere comunale della lista civica “Muggia” Fogar, il quale proseguirà il suo intervento affrontando i temi legati all'emergenza povertà e al centro sportiva della Triestina. Sarà la volta, poi, del consigliere della lista Bussani, Tic con un contributo sul decoro urbano e sui servizi ai cittadini. Ancora, il consigliere del Gruppo misto Dilena parlerà delle periferie, mentre Filippi, del Comitato Noghere, affronterà il tema del consumo del suolo. Fogar e Filippi insieme affronteranno infine la questione legata ai piani di sviluppo dell'Autorità portuale e alle ricadute per Muggia. Ultimo tema, collettaneo, riguarderà la galleria, punta Olmi e le Noghere.

L.P.

LA PROROGA DELLA GESTIONE

## L'Accademia Judo Muggia continuerà a usare il Palacoop

MUGGIA

Nel quadro del riordino delle gestioni degli impianti sportivi comunali, resta da avviare la procedura per l'affidamento pluriennale del Palacoop comunale, la cui gestione era affidata fino allo scorso 30 settembre all'Asd Accademia Judo Muggia. Dato che sono previsti importanti lavori di riqualificazione della struttura, si è deciso di configurare il quadro gestionale ed economico della futura concessione pluriennale a lavori effettua-



Gli allievi dell'Accademia Judo

ti. Motivo per il quale la giunta comunale ha espresso parere favorevole alla continuazione della gestione del Palacoop da parte dell'Asd fino al 30 settembre 2025. Il Comune ha accertato l'entrata di 305 euro dall'Asd per la concessione nel 2024, mentre ha contabilizzato in uscita per la gestione da parte dell'Asd la cifra di 816,10 euro dal 7 al 31 dicembre 2024 e di 2.433,90 euro per il periodo che va dal primo gennaio a fine gestione. —

L.P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA DELIBERA DELLA GIUNTA POLIDORI

## Dalla Evinrude all'Interclub Finanziate 11 realtà sportive

MUGGIA

Il Comune di Muggia ha concesso 7.200 euro, inseriti nel capitolo “Collaborazione iniziative nel campo sportivo” del bilancio 2024, a diverse associazioni sportive che hanno presentato entro i termini le domande di contributo per iniziative effettuate nel corso del 2024. Sono undici le associazioni a cui è stato riconosciuto un contributo.

Nel dettaglio alla Cuore amico per l'iniziativa “Setti-

mana del cuore protagonista” sono andati 200 euro; all'Asd Evinrude per l'iniziativa “Staffetta de Muja” mille euro; alla Marinaresca per l'iniziativa “Regalami un sorriso” 200 euro; all'Asd Muggia 1967 per l'iniziativa “Torneo triangolare” mille euro; alla Pallacanestro Interclub Asd per l'iniziativa “Carneval Basket e Carneval Volley 2024” 800 euro; alla Società nautica Pullino per l'iniziativa “Corsi estivi di avviamento allo sport” 1.100 euro; al Circolo della

vela Muggia per l'iniziativa “19° trofeo dei 3 golfi” 1.100 euro; all'Asd Karate Katama per l'iniziativa “Stage internazionale di karate e discipline affini” 200 euro; all'Asd Laboratorio Scacchi per l'iniziativa “Torneo di San Martino 2024” 100 euro; all'Apd Muggia '90 per l'iniziativa “Spettacolo di danza fine anno scolastico” 500 euro; all'Asd Trieste Atletica per l'iniziativa “Mujalonga sul mar 2024” mille euro. —

L.P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Sabrina Bottaro

## SUCCESSIONI EREDITARIE

- Predisposizione ed invio telematico della dichiarazione di successione
- Predisposizione e presentazione voltture catastali
- Consulenza per la redazione di testamenti olografi
- Predisposizione e presentazione pratiche per il Tribunale e Ufficio Tavolare indispensabili per l'effettivo trasferimento delle proprietà immobiliari del defunto agli eredi
- Consegna e ritiro documentazione a domicilio

COMPETENZA • RISERVATEZZA • ECONOMICITÀ

sabrina.bottaro@libero.it | cell 348 8097878 | Via Commerciale 26, Trieste

www.bottarosuccessioni.it





**LA MOSTRA****I novant'anni della Fondazione Caccia Burlo nell'esposizione fotografica ospitata dall'Itis****Francesca Schillaci**

Compie 90 anni la Fondazione Antonio Caccia e Maria Burlo Garofolo, che dal 1934 ha costruito diverse strutture presenti in città per offrire accoglienza e dimora alle persone in difficoltà.

Per onorare l'anniversario, è stata inaugurata ieri la mostra fotografica all'interno del salone monumentale dell'Itis di Trieste dal presidente della residenza per anziani Aldo Pahor, la presidente della Fondazione Caccia Burlo Lori Petronio Sampietro e l'assessore alla Cultura Giorgio Rossi.

L'esposizione si snoda attraverso le due navate laterali del salone, mettendo in luce la storia della Fondazione dagli esordi fino



ad oggi. Le immagini dei diversi edifici di accoglienza, su cui si focalizza gran parte della mostra, sono

accompagnate da didascalie che specificano i periodi storici nei quali sono state costruite le strutture, al-

cune in seguito demolite, per far fronte a nuove necessità.

«Questa Fondazione –

spiega Petronio Sampietro – è l'unica in regione che si occupa di assistenza alloggiativa diretta, così come opera l'Itis di Trieste, e mette a disposizione il suo patrimonio immobiliare alle persone che ne hanno bisogno».

Molti degli interventi edilizi svolti negli anni sono stati sostenuti economicamente anche dalla Fondazione CRTrieste. «La difficoltà del momento – continua Petronio Sampietro – sta nel rispondere alla crescente domanda di alloggio, che deve sempre rispettare l'idea di casa nei bisogni e nella dignità delle persone, possibile anche grazie alla collaborazione con Ater e la sinergia con il Comune di Trieste».

Il 10 dicembre del 1934

venne eretta, con decreto del podestà di allora, la Fondazione dei due benefattori Antonio Caccia e Maria Burlo Garofolo. Il primo, di origine svizzera, donò alla città di Trieste la sua villa ubicata in zona Farneto e altri immobili in largo Barriera vecchia, mentre la seconda, originaria triestina, donò 100 mila fiorini da destinare ai senzatetto. «La mostra si prefigge lo scopo – così Petronio Sampietro – di evidenziare l'operato dei benefattori, ma anche l'evoluzione dei tempi, le conquiste delle persone e il trasformarsi delle esigenze umane che hanno contribuito fortemente agli interventi strutturali ed estetici di ogni struttura, presenti ancora oggi». —

(Foto di Massimo Silvano)

**LE LETTERE****Ovovia/1  
Un monumento alla vanagloria**

E così causa Salvini avremo l'ovovia. Un nuovo smacco per Trieste. Anni fa impose pur di vincere, la quarta volta Dipiazza, suo degno compare, come sindaco. L'uomo dell'«io ho fatto questo, io ho fatto quello, grazie a me la città è risorta». Che da sindaco di Muggia sosteneva che fognature e illuminazione erano merito suo. Che dice che le navi da crociera non vengono a Trieste perché Venezia ha chiuso il passaggio ma solo per merito suo. Che vuole passare alla storia e l'ovovia sarà il suo monumento. Megalomania pura e giunta supina. In realtà Dipiazza è già passato alla storia. In futuro vi saranno altri libri sul Tram di Opicina, di fama mondiale, e inevitabilmente si citerà colui che lo ha bloccato per 8 anni in una situazione risolvibile in un mese.

Va bene, fatela questa ovovia dando un ulteriore colpo all'ecologia distruggendo un altro bosco (demolition man), e quando dopo un paio di anni finirà chiusa causa scarso utilizzo e perdite finan-

ziarie rimarrà come monumento alla vanagloria. Chi sia veramente Dipiazza è dimostrato dalla frase detta per la demolizione della sala Tripovich. Finalmente Trieste aveva una sala da concerti con acustica perfetta – fra l'altro donata – e buttarla giù «è stato il giorno più bello della mia vita».

Adesso visto il flop del Pnrr ecco in arrivo l'amico Salvini. Quello che sta distruggendo il suo partito con le varie fantasie che ha, non per niente la Lega sta coi voti sempre più in basso. Basterà citare come funzionano i treni, l'aeroporto milanese dedicato a Berlusconi, il fantomatico ponte sullo stretto di Messina che finora è solo mangiasoldi, e adesso l'ovovia. E tutto «democraticamente». In realtà siamo in «Salvinicrazia» e a Trieste in «Dipiazzacrazia».

Ho visto all'opera tanti sindaci, a cominciare da Bartoli, ma Dipiazza è stato il peggiore. E per ben quattro volte, un «ventennio», grazie ai voti degli amanti delle sagre delle sardelle, delle venderigole e della costosissima carnevalata natalizia di piazza Unità, dove i soldi usati non erano certamente i propri. Mentre in città fuori dalla «zona nobile» è una tristezza di buche, solo per fare un esempio.

Paolo Petronio

**Ovovia/2  
L'impianto di risalita è un progetto folle**

Cito la frase «Signore perdoni loro perché non sanno quello che fanno» e aggiungerei «quello che dicono». Leggo sul vostro giornale l'articolo sull'intervento del ministro Salvini in merito al suo placet alla costruzione della molto discussa ovovia. A margine si evidenzia anche la nota di un rappresentante della maggioranza di governo cittadino che critica l'opposizione per la sua eterna negazione delle cose utili che questa amministrazione propone; e corrobora il tutto con dati tecnici. L'ovovia porterà 1.800 persone l'ora in andata e ritorno e in 15 minuti sarai sul Carso con grande sollievo per il traffico di auto da e per l'altopiano che come ben sanno tutti pullula di attrazioni.

Ma questo rappresentante politico sa quello che dice? Cioè come dire che l'impianto può portare su e giù tante persone quanto un impianto sciistico dove ci sono centinaia e centinaia di sciatori che si servono dell'impianto per decine e decine di volte al giorno. Porto ad esempio un impianto di Plan de Corones: porta 3.200 persone all'ora, è lungo più di 4.300 metri con di-

livello di oltre 800 metri costruito nel 2011 ed è servito anche dalla ferrovia attigua che scarica centinaia di persone durante tutta la giornata sia d'inverno che d'estate oltre che altrettante auto. Piccola annotazione: lì non esiste la bora... e una sola corsa costa dai 10 ai 20 euro.

Allora, di cosa stiamo parlando? A questo punto in base alle aspettative degli amministratori ci dovremmo trovare di fronte a lunghe code di persone alla partenza e all'arrivo del nostro «tanto atteso» impianto con prenotazioni anche online come avviene sulle montagne. Ma se consideriamo il percorso in risalita tutti questi 1.800 arrivati in cima dove dovrebbero andare? E a fare cosa? Cosa troverebbero ad aspettarli? Dovrebbero spiegarcelo per bene e saremmo felici e contenti e meno critici.

Raffaele Iannone

**Ovovia/3  
Salvini cerca solo consensi**

Considerato l'afflusso alle urne la politica non ha di che vantarsi ma il «signor» sindaco non trova di meglio che cercare un padrino a sostegno del «monumento» chia-

mato ovovia e tanto per propiziarsi qualche consenso, propone di intitolare la sognata opera, ma pensa un po', al ministro Salvini, anche lui in caccia di consensi dopo l'ulteriore calo registrato nelle ultime prove elettorali, che neanche a dirlo, si «butta a pesce» assicurando che il Mit troverà il denaro (spese a nostro carico) e anzi chiede scherzosamente un abbonamento in primis!

Dunque, questa sarebbe una struttura strategica che contribuirebbe a smaltire il traffico trasportando 1.800 (sic) passeggeri ogni ora. A questo riguardo si è già molto scritto e passo oltre! Chiaro che il fattore convenienza fa acqua da tutte le parti ma anche questo è stato accertato. Segue un ipotetico lancio di milioni nel cielo di Trieste, che speriamo ascolti e ricordi!

Stelio Cerneca

**Disservizi Acegas  
La segnalazione è a spese dell'utente**

Una mia amica ha trovato nell'ultima bolletta dell'acqua un addebito di 7 euro per recupero importi documenti precedenti, peraltro mai ricevuti. Per capire a cosa si riferisce, ha tentato di registrarsi

sul sito AcegasApsAmga e cercare tra le bollette precedenti quella mai ricevuta, ma sorpresa: inseriti tutti i dati e premuto il pulsante di registrazione, compare un criptico messaggio, «impossibile registrare il tuo account, backend non disponibile», qualsiasi cosa voglia dire, e il suggerimento di provare a registrarsi di nuovo. Abbiamo provato inutilmente numerose volte, poi abbiamo riavviato il pc e infine abbiamo cambiato computer utilizzando anche Linux al posto di Windows, ma niente da fare, sempre il solito «backend non disponibile», e l'invito a riprovare in eterno. Allora abbiamo provato a contattare AcegasApsAmga per telefono, ma il numero verde è gratuito solo da telefono fisso; da cellulare, nonostante la tariffa flat, si paga: giusto il tempo di ascoltare il messaggio che informa sul costo della chiamata, e sono stati addebitati 14 centesimi.

Infine vorremmo provare con la posta elettronica, ma il sito specifica che «L'indirizzo email non gestisce richieste di informazioni o segnalazioni per disservizi. Per queste necessità sono a disposizione i numeri verdi», i quali numeri verdi, come abbiamo visto, verdi non sono, dato che da cellulare sono invece a pagamento. Alla fine abbia-

**LE LETTERE****CRISTINA**

Anche per te è arrivata la sessantina. Non preoccuparti, sei una splendida vecchia gallina! Auguri da Daniela

**ELARGIZIONI**

**L'appuntamento del Piccolo con le elargizioni sarà sospeso per alcune settimane, in ragione di una rielaborazione del software che gestisce le operazioni. Ce ne scusiamo con i diretti interessati e con tutti i lettori e le lettrici. Questo tradizionale servizio tornerà a partire dal primo febbraio.**

**IL PREMIO DELLA COMUNITÀ PORTUALE****Il Propeller d'oro a Innoway Trieste per il salvataggio del sito Wärtsilä**

Il Propeller Club di Trieste ha assegnato il suo premio annuale alla società Innoway, fresca del subentro a Wärtsilä con il progetto di realizzare a Bagnoli della Rosandra carri merci. A ritirare il Propeller d'oro 2024, nel corso della cena di scambio d'auguri natalizi, sono stati l'ad di Innoway Andrea Castino, il membro del cda Nicola Lelli e il presidente di Medlog Italia Holding Federico Pittaluga.

A illustrare le motivazioni del premio è Fabrizio Zerbini, presidente del Propeller Club Port of Trieste e vicepresidente nazionale Propeller Clubs.

«Negli ultimi anni – dice Zerbini – l'economia globale ha attraversato sfide significative, segnate da turbolenze geopolitiche, crisi energetiche, interruzioni nelle catene di approvvigionamento e impatti diretti della pandemia. In questo scenario complesso, molte industrie hanno dovuto adattarsi rapidamente a un ambiente in costante cambiamento, affrontando non solo difficoltà operative ma anche crescenti rischi per l'occupazione. La necessità d'innovazione e resilienza, quindi, è più forte che mai, e le aziende che riescono a investire nel futuro e a sostenere le co-

munità locali hanno un ruolo cruciale nel mantenere e creare occupazione in un contesto globale sempre più incerto. È all'interno di questo contesto che il Propeller d'Oro 2024 viene assegnato a Innoway Trieste, per il significativo contributo che la società ha già iniziato e proseguirà a dare allo sviluppo economico e sociale del nostro territorio».

Per Zerbini, «grazie alla collaborazione con Msc, Innoway Trieste, società partecipata da Msc e dall'eccellenza ingegneristica ferroviaria austriaca con Innofreight, ha saputo cogliere l'opportunità di svilup-

pare in sede locale un settore strategico come quello della produzione di carri ferroviari, difficilmente reperibili sul mercato, portando a Trieste un progetto industriale innovativo e sostenibile. Innoway si è distinta non solo per l'intuizione di investire in una realtà locale in difficoltà, ma anche per l'impegno concreto nel salvaguardare e creare posti di lavoro, con l'intenzione di dare nuovo slancio a spazi e attività industriali in fase di chiusura e contribuendo così al mantenimento delle competenze e della forza lavoro nel nostro porto e nell'intero territorio».



L'INCONTRO

Le riflessioni del vescovo sulle nuove generazioni



“Ascoltare Trieste”, cercare di percepire la città attraverso il costume sociale e il respiro religioso delle varie comunità. Un tema articolato dal vescovo di Trieste Enrico Trevisi, ospite del Rotary Club di una conviviale serata allestita al Nh Hotel di corso Cavour. Il vescovo si è soffermato in particolare sulle nuove generazioni, l'eccessiva immersione nei social e il conseguente distacco dalla spiritualità. Nella foto il Vescovo Enrico Trevisi con il presidente del Rotary Club Trieste, Alessandro Zanmarchi.

mo rinunciato, perché ci sembra alquanto bizzarro che, per segnalare un malfunzionamento del loro sito internet, AcegasApsAmga si faccia pure pagare. Consiglio al gestore di investire una parte degli utili nel miglioramento del supporto clienti e del sito internet, invece di distribuire lauti dividendi agli azionisti.

Alessio Vremec

Il sindaco Dipiazza  
Superbia inopportuna  
e smania demolitrice

Se è diventato frequente “sparare” sul sindaco, mi pare sia anche colpa sua. Non so come si fa ad autolecebrarsi, dicendosi “come me nessuno”. Allo stesso modo vantandosi di avere la fedina pulita che, se come dice, fosse un “record nazionale”, sarebbe anche tragico. Considerando i noti problemi irrisolti, la smania demolitrice e i disagi per certa vivibilità, mi pare inopportuno lasciarsi trasportare da questo hybris. Più modestia aiuterebbe ad attenuare le carenze e i sospesi. Sarebbe anche auspicabile la smettesse di dire “la mia città”, che suona abbastanza improprio per i cittadini più vecchi.

Francesco Hlavaty

GIOCO DEL

LOTTO

Estrazione del  
10/12/2024

BARI	79	15	70	41	49
CAGLIARI	50	56	17	53	48
FIRENZE	37	86	35	24	44
GENOVA	45	83	4	39	1
MILANO	64	55	22	69	44
NAPOLI	17	69	4	56	41
PALERMO	6	86	46	33	80
ROMA	31	42	30	46	41
TORINO	64	11	55	61	44
VENEZIA	1	33	42	14	48
NAZIONALE	79	18	36	77	16

10<sup>e</sup> LOTTO

COMBINAZIONE VINCENTE

1	6	11	15	17
31	33	35	37	42
45	50	55	56	64
69	70	79	83	86

Numero  
Oro

79

Doppio  
Oro

79-15

SuperEnalotto

5-54-68-69-71-81

Jolly

30

Superstar

56

JACKPOT 43.400.000,00 €

QUOTE SUPERENALOTTO

Nessun	+6	- €
Nessun	5+1	- €
Ai 9	5	19.704,98 €
Ai 456	4	396,10 €
Ai 19.673	3	27,63 €
Ai 319.597	2	5,28 €

QUOTE SUPERSTAR

Nessun	+6	- €
Nessun	5+1	- €
Nessun	5	- €
Ai 3	4	39.610,00 €
Ai 117	3	2.763,00 €
Ai 1.647	2	100,00 €
Agli 11.434	1	10,00 €
Ai 23.791	0	5,00 €

LEREGOLE

Li auguri per i COMPLEANNI e per gli ANNIVERSARI DI NOZZE vanno inviati a [anniversari@ilpiccolo.it](mailto:anniversari@ilpiccolo.it). Devono contenere: foto in formato jpg, nomi dei festeggiati, di chi li festeggia e recapito telefonico del mittente. I testi non devono superare le 12 parole e devono arrivare almeno 5 giorni prima della pubblicazione.

Le segnalazioni vanno inviate a [segnalazioni@ilpiccolo.it](mailto:segnalazioni@ilpiccolo.it) e non devono superare le 2000 battute. I testi devono essere firmati in modo comprensibile, specificando nome, cognome e telefono. La redazione si riserva di ridurre testi troppo lunghi o con contenuti inopportuni.

IL CALENDARIO

Il santo Martino di Tours (vescovo)  
Il giorno è il 346°, ne restano 20  
Il sole sorge alle 7.35 tramonta alle 16.21  
La luna sorge alle 13.29 cala alle 04.03  
Il proverbio A ciascuno le proprie oche sembrano cigni.

LE FARMACIE

Normale orario di apertura: 8.30-13 e 16-19.30  
Aperte anche dalle 13 alle 16:  
Via Lionello Stock 9 (Roiano), 040 414304; Via Oriani 2 (Largo Barriera), 040 764441; Campo San Giacomo 1, 040 639749; Piazza San Giovanni 5, 040 631304; Via Giulia 1, 040 635368; Piazza Giuseppe Garibaldi 6, 040 368647; Piazza Virgilio Giotti 1, 040 635264; Via Dante Alighieri 7, 040 630213; Piazza della Borsa 12, 040 367967; Via Fabio Severo 122, 040 571088; Via Tor San Piero 2, 040 421040; Via Giulia 14, 040 572015; Largo Piave 2, 040 361655; Capo di Piazza Mons Santin 2 (già p. Unità 4), 040 365840; Via Guido Brunner 14 (angolo via Stuparich), 040 764943; Via Belpoggio 4 (angolo via Lazzaretto Vecchio), 040 306283; Via della Ginnastica 6, 040 772148; Str. per Lazzaretto 2 - Mugli, 040 2462462; Località Aurisina 106/F - Aurisina, 040 200121 (solo su chiamata telefonica con ricetta medica urgente)

Aperta fino alle 19.30 alle 20.30:  
Piazza Virgilio Giotti 1, 040 635264.

Aperta fino alle 21.00: Via Guido Brunner 14 (ang. via Stuparich), 040 764943.

In servizio notturno dalle 19.30 alle 8.30:  
Via Domenico Rossetti 33, 040 633080.

Per la consegna a domicilio dei medicinali, solo con ricetta urgente, telefonare allo 040-350505 Televita  
[www.ordinefarmacistitrieste.gov.it](http://www.ordinefarmacistitrieste.gov.it)

LA QUALITÀ DELL'ARIA

Nella tabella sono indicate:  
- la concentrazione media giornaliera delle polveri sottili PM10 (µg/m³)  
- la concentrazione massima giornaliera (media su 8 ore) di Ozono (O3) (µg/Nm³)

Giorno	PM10 in µg/m³	O3 in µg/Nm³
9 dicembre	5	60
10 dicembre	6	52
11 dicembre	5	46
12 dicembre	6	62
13 dicembre	6	67
14 dicembre	12	53

I dati in tabella sono frutto dell'interpolazione delle misure della rete di monitoraggio di Arpa Fvg realizzata con tecniche statistiche. I dati previsti per ieri e i giorni successivi sono calcolati con modelli numerici di simulazione che tengono conto delle emissioni presenti sul territorio, dell'inquinamento proveniente dalle regioni confinanti, delle condizioni meteorologiche e delle misure effettive dei giorni precedenti.

Dati e previsioni a cura di Arpa FVG

NUMERI UTILI

Numero unico di emergenza	112
Capitaneria di Porto	040676611
Prevenzione suicidi	800 510 510
Guardia costiera - emergenze	1530
Protezione animali (Enpa)	040910600
Sanità - Prenotazione Cup	0434223522
Sala operativa Sogit	040662211
Vigili Urbani servizio rimozioni	040366111

LABORATORIO

Il satellite e la nascita dell'Italia spaziale



FABIO PAGAN

In quegli anni Sessanta che nel nostro Paese videro Giulio Natta conquistare il Nobel per la Chimica con le sue ricerche sulle materie plastiche, Adriano Olivetti dar vita a un'industria che realizzerà il primo personal computer e Felice Ippolito tentare (invano) di promuovere una politica nucleare, nasceva anche l'Italia dello spazio. Era il 15 dicembre 1964 (giusti sessant'anni fa) quando dal poligono di Wallops Island, in Virginia, sulla costa atlantica degli Stati Uniti, partiva il satellite San Marco 1 (nella foto). Una sfera di 66 centimetri di diametro e pesante 115 chili che si inserirà su un'orbita tra 200 e 850 chilometri di altezza grazie al piccolo (e affidabilissimo) razzo americano Scout. Il personale tecnico che gestì il lancio e seguì l'orbita del satellite era tutto italiano. Dunque, non si sbaglia dicendo che – dopo Unione Sovietica e Stati Uniti – l'Italia è stata la terza nazione a mettere in orbita un proprio satellite artificiale (con il compito di raccogliere dati sulla densità atmosferica).

Il demiurgo di quell'impresa era Luigi Broglio, straordinaria figura di tecnologo dello spazio. Nato a Mestre nel 1911,



tre lauree (ingegneria civile, ingegneria aeronautica, matematica), aveva fondato il Centro ricerche aerospaziali presso l'Aeroporto dell'Urbe, sulla Salaria, ed era preside della Scuola di ingegneria aerospaziale dell'Università di Roma. Una doppia carriera: professore universitario e generale del corpo del Genio aeronautico.

Con l'aiuto dei suoi collaboratori più stretti (Carlo Buon giorno per le trattative internazionali, Michele Sirinian per la logistica e l'organizzazione generale), Broglio riuscirà nell'avventura di creare lungo la costa del Kenya, 2 gradi sotto l'equatore, un poligono spaziale unico al mondo. Due piattaforme marine posizionate nell'Oceano Indiano a 7 chilometri dalla costa: la San Marco, base di lancio, e la Santa Rita, centro di controllo, oltre alla stazione di radioascolto spaziale situata a terra, presso Malindi. Il tutto grazie all'alleanza tra l'Aeronautica militare, l'Università di Roma, il Consiglio nazionale delle ricerche da una parte e la Nasa dall'altra (oltre agli accordi con il governo di Nairobi).

Il primo satellite partito dal poligono in Kenya sarà il San Marco 2, il 26 aprile 1967. In totale, fino al 1988, verranno lanciati nove satelliti: quattro italiani, quattro statunitensi, uno inglese (oltre a numerosi razzi-sonda). Mai un fallimento.

La storia, i retroscena, i successi e i momenti critici vengono raccontati con dovizia di dettagli e vicende personali in un libro-documento scritto da Giovanni Caprara, firma storica del Corriere della Sera: *L'Aeronautica Militare e il programma San Marco*, edito dalla stessa Aeronautica militare. Ma del possibile futuro del nostro poligono in Kenya (battezzato Luigi Broglio Space Center nel 2001, poco dopo la morte del suo ideatore) avremo modo di riparlare. —

IL RICONOSCIMENTO DEL COMUNE

Sigillo trecentesco alla Glasbena Matica: l'associazione musicale slovena compie 115 anni

Sono passati 115 anni da quando la Glasbena Matica iniziò ad organizzare i primi percorsi musicali e per celebrare questo anniversario, ieri mattina, il sindaco Roberto Dipiazza ha consegnato nelle mani del presidente della Glasbena Matica Igor Svab e del direttore Manuel Figheli il Sigillo Trecentesco.

Poco prima della consegna del riconoscimento si è esibita la giovanissima arpista Maja Locatelli, a testimonianza dell'alto livello degli studenti della Glasbena Matica. «Grazie a voi i giovani si avvicinano allo studio della musica –

ha detto Dipiazza – e alla diffusione della stessa. Mi fa molto piacere che vi occupiate dei giovani, perché occuparsi dei giovani vuol dire indirizzarli sulla buona strada, perché la musica è uno strumento forte di formazione personale e sociale. Grazie di cuore a nome mio e della città».

Il presidente Svab oltre a dedicare il riconoscimento a tutti gli insegnanti, i dirigenti, gli amministrativi e ai presidenti che lo hanno preceduto, ha ripercorso i 115 anni della scuola musicale, dove hanno studiato talenti diventati musicisti di fama interna-

zionale come Ubald Vrabec, Oskar Kjuder, Silvan Krizmančič, Alessandro Vodopivec, l'orchestra di fisarmoniche “Miramare”, diretta da Eliana Zajec, e nel 2023 i pianisti Mattia Fusi e Evan Milani, quest'ultimo scelto dalla Rai per omaggiare Piero Angela nel 70esimo dell'emittente nazionale, l'arpista Filippo Craglietto e il coro “Vikra” che sotto la guida di Petra Grassi ha vinto concorsi internazionali come il “Seghizzi” di Gorizia.

«La storia – ha detto Svab – ci ricorda che queste terre sono state lacerate da eventi tra-

gici, ma oggi grazie alla musica abbiamo la consapevolezza che i confini non dovrebbero dividere ma unire, e su questo la Glasbena Matica ha sempre lavorato. Il Sigillo Trecentesco non è il raggiungimento di una traguardo, bensì lo stimolo per la ricerca di nuovi traguardi, auspicando di poter sempre contare sul sostegno dell'amministrazione comunale, per poter con grande convinzione e sollecitazione guardare al futuro, per una crescita musicale e culturale, non solo della città, bensì dell'intera regione».

(La foto è di Massimo Silvano)





## CULTURE

L'anteprima

# Anastasia

## Dalla Russia con amore

Il musical arriva stasera al Rossetti per la prima rappresentazione in Italia  
Il regista Bellone: «Una fiaba che racconta un mondo che non c'è più»

## L'INTERVISTA

SARA DELSAL

**T**empo di musical al Politeama Rossetti di Trieste. Arriva oggi l'anteprima di "Anastasia", lo spettacolo basato sul film d'animazione del 1997 per la regia di Federico Bellone. Da questa sera alle 20.30 fino a domenica, con l'ultima replica alle 16, si potrà quindi lasciarsi incantare da una storia che racconta un paese lontano passando dai fasti dell'era degli zar a un cambio radicale dopo la rivoluzione. Un musical, promosso da DuePunti Eventi, che coniuga fiaba e politica, che è stato rappresentato anche a Broadway nel 2017 e che arriva ora in Italia per la prima volta.

«Ho scelto questo titolo perché mi è sempre piaciuto fin da quando ero piccolo - rivela il regista - quando c'era il cartone



Il regista Federico Bellone con gli interpreti di "Anastasia"

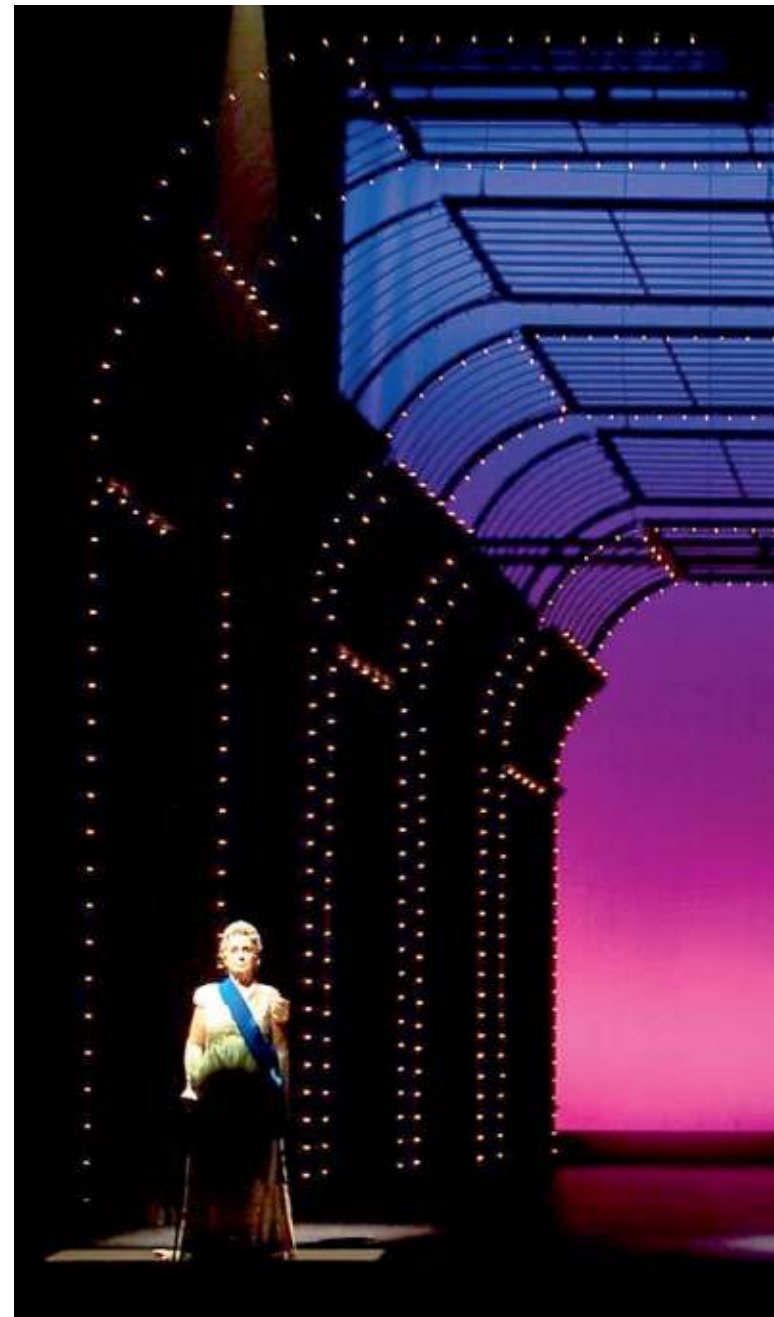
animato. Erano gli anni '90 e c'erano tutti i cartoni musical della Disney come "La bella e la bestia", "La sirenetta", "Aladdin". Io ho sempre nutrito una grande passione per questo titolo e quindi mi ha sempre stregato. Quando ho visto il musical vi ho trovato delle cose interessanti, per questo ho chiesto di potere ottenere i diritti per metterlo in scena anche in Italia. Tutti dicevano

che non avrebbe mai funzionato, che sarebbe andato poco, e invece è il musical che vende di più quest'anno nel nostro Paese. Evidentemente la nostalgia di quel periodo funziona ancora nelle persone di quella generazione, ma è uno spettacolo che va bene sia per i bambini che per gli adulti, che possono trovare nell'intreccio politico qualcosa di interessante.

E così Broadway Italia, già produttore di "The Phantom of the Opera", ha accettato la sfida mettendo in scena un titolo che porta la firma di un regista apprezzato a livello internazionale come Bellone coadiuvato da Chiara Vecchi, che ne cura anche le coreografie. A dirigere i musicisti, che suoneranno dal vivo le musiche dello spettacolo, come "Quando viene dicembre" o "Viaggio nel passato", c'è il maestro Giovanni Maria Lori.

**Come si racconta una fiaba singolare in cui ci sono anche dei tratti politici?**

«Non si pensa di dovere narrare una fiaba, perché sostanzialmente sono tutte persone vere, tutte vicende vere, che magari a volte hanno bisogno di alcune tensioni, ma non ci sono magie o incantesimi. La fiaba esce suo malgrado. Il segreto per un buono spettacolo oggi sta nel cercare di raccontare sempre delle cose vere, che vengono prese dalla



realtà. Il fatto che questa ragazza, Anastasia, possa appartenere a una corte non fa che generare da sé l'idea di una fiaba, che si basa però totalmente sul reale e questo è il motivo per cui mi piace tanto».

**Eppure la Russia attuale si discosta parecchio da quella dei grandi zar narrata nella storia. E' stata una sfida portare in scena questo paese oggi?**

«Lo si fa non tenendo presente l'attualità, ma restando in un tempo che fu e che ora non

c'è. Non si deve avere un riferimento al momento storico che viviamo. Sono molti i produttori che mi hanno chiesto perché volevo fare ora questo titolo, considerata la situazione, ma io sono convinto che in ogni momento ci siano delle tragedie in corso nel mondo e non ha senso per un paese come il nostro fermarsi per questo».

**Con il Phantom lei ha fatto un lavoro di casting molto accurato: in questo caso cosa cercava?**

«Degli attori che potessero

DUE MOSTRE OMAGGIO A OSSÌ CZINNER, FIORE DE HENRIQUEZ E MARIA LUPIERI

## Dalla Galleria dello Zodiaco alla Trieste dello Scorpione

FRANCA MARRI

**A** vederlo così, al centro della prima sala dello spazio espositivo Doubleroom in via Canova 9 a Trieste, viene subito voglia di giocarci: è il "Millennium Zapping", una specie di gioco dell'oca che riassume la storia dell'uomo dall'anno 0 al 2000, realizzato da Ossi Czinner, nipote del regista espressionista

Paul Czinner. Nata a Vienna nel 1924, era giunta a Trieste verso la fine degli anni Trenta. Aveva iniziato la sua carriera di scultrice quale allieva nello studio di Marcello Mascherini per poi dedicarsi alla pittura e all'arte grafica venendo ad esprimere un mondo fiabesco, sognante, a tratti misterioso.

A lei, alla sua opera e a Fiore de Henriquez e Maria Lupieri, alla loro passione per

la cartomanzia e il mondo esoterico è dedicata la mostra cura di Massimo Premuda intitolata "La Galleria dello Zodiaco. Un omaggio a Ossi Czinner, Fiore de Henriquez, Maria Lupieri", nell'ambito del progetto "Varcare la frontiera: la Trieste dello Scorpione", ideato e promosso dall'associazione culturale Cizerouno grazie al finanziamento del Band 900 della Regione Friuli

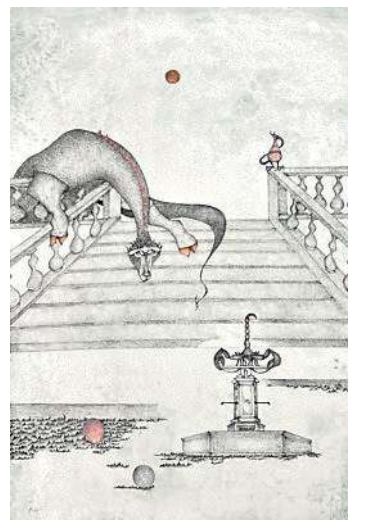


Maria Lupieri e Piero Lustig con i tarocchi alla Galleria Montenapoleone (1955) e un'opera di Ossi Czinner

Venezia Giulia. Le tre artiste ebbero modo di incrociarsi sia alla Galle-

ria dello Scorpione (1946-1952), protagonista del progetto, sia alla Galle-

ria della Strega (1946-1947) che avrebbe chiuso i battenti proprio con una mostra di





RASSEGNA  
PER SVEVO

La coscienza di Zeno e la Montagna magica

Inizia oggi alle 17.30 il ciclo "Per Svevo", curato dall'Istituto giuliano di Storia Cultura e Documentazione e da Lumen Harmonicum. Al circolo della stampa di corso Italia, Fulvio Senardi

terrà una conferenza dal titolo "Due scrittori e due opere: la Coscienza di Zeno e la Montagna magica di Mann". Un'analisi in parallelo di due romanzi che chiudono i conti con il lungo Otto-



cento e annunciano il mondo nuovo della modernità. Concluderà l'incontro l'ascolto del "Trio in si minore" di Eugenio Visnoviz (1906-1931) eseguito dal gruppo strumentale Lumen Harmonicum (Corrado Gulin al pianoforte, Corrado Favento al violino, Massimo Fa-

vento al violoncello). Si proseguirà il 20 di dicembre con "Quell'ordigno lassù al centro della terra", viaggio musicale nella Coscienza di Zeno alle 18 al museo Lets, e alle 21 al teatro dei Fabbrì il dramma in due parti "La guerra, Herr Schmitz... La guerra!".

PROFILO

Gianfranco Calligarich  
Lo scrittore che sognava  
l'ultima estate a Trieste

Scomparso a Roma, voleva essere seppellito a Sant'Anna  
Nel museo della letteratura Lets non c'è il suo nome

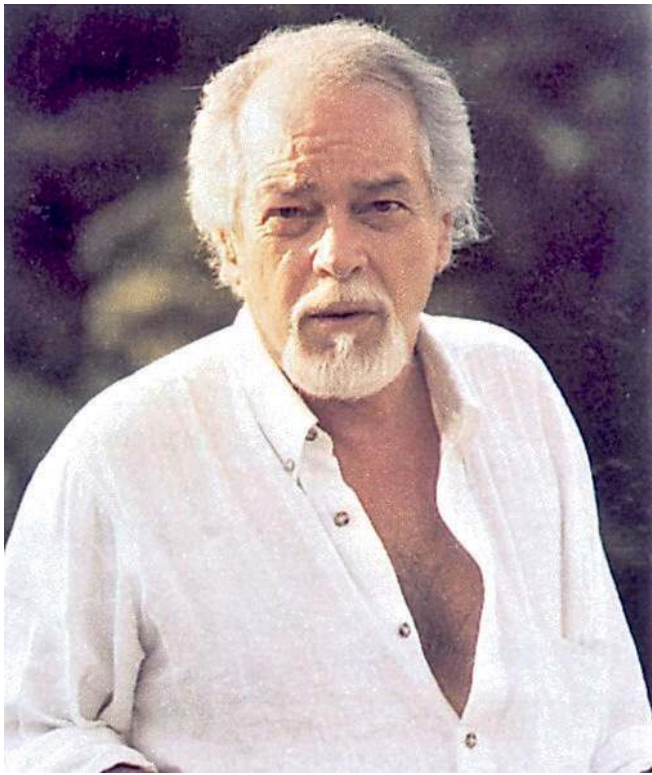
IL RICORDO

PAOLO MARCOLIN

Gianfranco Calligarich, lo scrittore e sceneggiatore scomparso recentemente a Roma, era tanto legato a Trieste da desiderare di essere sepolto nel cimitero di Sant'Anna, dove riposano i suoi genitori. Eppure non era nato a Trieste (ma all'Asmara, nel 1939) né ci aveva mai vissuto. Ma è a Trieste che tornava sempre col pensiero. Un legame che arrivava da lontano. A Trieste era nato il nonno, che se ne era andato alla fine dell'Ottocento a Corfù, in cerca di fortuna. Lì aveva incontrato e sposato la figlia della modista di Sissi e con lei aveva sei figli. Poi allo scoppio della guerra era finito in rovina e aveva deciso di imbarcarsi per l'ignoto. Così si era ritrovato a Milano. Quando è morto, il nonno ha chiesto di essere sepolto nella tomba di famiglia, a Sant'Anna.

Una storia che Calligarich ha ripercorso in un libro del 2016, "La malinconia dei Crusich". Per scrivere questa saga familiare Calligarich ha fatto parlare il papà per tre giorni e ha registrato tutto su audiocassette che ha tenute da parte per anni, finché un'amica lo ha incoraggiato a lavorarci sopra. Ma la fama di Calligarich risale a ben prima. E' il 1973 quando esce per Garzanti "L'ultima estate in città", libro che diventa quasi subito un cult. Leo, il protagonista, viene accostato al Mastroianni della "Dolce Vita", Natalia Ginzburg lo definisce "ritratto ironico, amaro e disincantato di un uomo del nostro tempo e di una città, Roma, inospitale, solenne, vasta e indifferente".

"L'ultima estate in città" è uno di quei libri potenti che per qualche misteriosa ragione mantengono il loro magnetismo nel corso degli anni. Se avesse avuto una colonna sonora ci andrebbe andato a pennello il jazz bianco di Django Reinhardt, aveva confidato Calligarich in una intervista a questo giornale anni fa. La storia di quel libro meriterebbe un racconto a parte. Esaurito, non viene più pubblicato ma il pasaparola fa sì che si crei un



Lo scrittore Gianfranco Calligarich

pubblico di estimatori che si rinnova negli anni. Sono in tanti che dopo averlo letto scrivono a Calligarich o gli telefonano confidandogli di tenerlo sul comodino, tutto sciupato da tanto che l'avevano letto. Dentro quel libro c'era il ritratto di una generazione, quella a cavallo dei disinganni della Dolce vita in cui c'è tanto, se non tutto, di lui stesso.

«Da poco superati i vent'anni e in rotta con la famiglia a causa della mia scioperataggine che mi aveva fatto smettere di andare a scuola, dove del resto ero stato regolarmente bocciato, mi ero trasferito a Roma per fare il giornalista venendo letteralmente travolto dalla sua bellezza e dalla libertà, al punto di rifiutarmi di tornare a Milano dove il giornale mi aveva richiamato e venendo licenziato regalandomi due anni di fame e di pressoché totale povertà». Con queste parole Calligarich raccontava l'apparentemente fallimentare preludio di un'esistenza che in breve si sarebbe condita da picaresche avventure, incontri fortunati, successo. Buona parte del merito va a quella Roma che tra la fine degli anni Cinquanta e il decennio successivo offriva opportunità straordinarie.

Le redazioni dei giornali, il cinema, la televisione, erano ambienti in cui si entrava con la benedizione di qual-

cuno conosciuto ai tavolini dei bar di piazza del Popolo e una battuta come «Mia moglie ha un amante, ma non ho visto tutti questi miglioramenti», poteva valere l'ammissione nella loro cerchia.

Entrato anche lui alla Rai, Calligarich lavorò a diverse sceneggiature per la Tv; per il cinema scrisse assieme a Lina Wertmüller il film di Sergio Sollima "Città violenta" e nel 1975 "La polizia ha le mani legate", un poliziottesco che si rifà alla strage di piazza Fontana. Negli ultimi dieci anni aveva ripreso a pubblicare per Bompiani (Posta prioritaria, Privati abissi, Quattro uomini in fuga).

Nel 2021 era uscito un curioso libro sull'esploratore Vittorio Bottego ("Una vita all'estremo") e lo scorso anno l'ultimo libro, "Passeggiate con i cani", nel quale un vecchio scrittore va in giro di notte a Roma, con i suoi due cani. Ormai solo, ricorda la serie di amici straordinari conosciuti in un passato lontano. Le sue passeggiate serali, per la bellissima via Giulia, antica e nobile strada romana, finiscono davanti all'acqua. Il filo che lo lega a quella Trieste dove forse troverà sepoltura e che potrebbe ricordarsi di inserire nel nuovo museo della letteratura, Lets, anche Gianfranco Calligarich. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Da oggi al 15 dicembre arriva a Trieste "Anastasia. Il Musical", lo spettacolo basato sull'omonimo film di animazione del 1997

cantare e che fossero giusti fisicamente. Oggi c'è sempre più forte la filosofia di cercare il diverso, di essere inclusivi che è una cosa sacrosanta, ma un testo funziona anche in base alle sue caratteristiche e il pubblico si aspetta di vedere alcune cose che già conosce e in questo caso abbiamo cercato quindi attori cantanti somiglianti. Ho cercato attori, come Sofia Caselli o Cristian Catto, perché per me l'emozione è sempre la cosa più importante».

Cosa si aspetta dal pubbli-

co di Trieste?

«Noi siamo tanto orgogliosi di questo spettacolo. E' stato l'allestimento più fortunato della mia vita. Spero quindi che sia per loro un momento emozionante».

Cosa farà dopo?

«"Houdini" che debutta sul lago di Como con un cast americano, intanto a Madrid è in scena il "Phantom" per il secondo anno e lo apriamo anche in Brasile e poi ci sono in ballo tante cose, ma dopo la pandemia il mondo del musi-

cal fa tutto all'ultimo momento».

Intanto a Trieste vedremo la storia di Anya, una giovane che viene accompagnata a Parigi da due amici che vogliono farla passare per la Granduchessa Anastasia della famiglia Romanov, in una avventura che tra intrighi politici, storia e anche una storia d'amore non potrà che incantare grazie alla colonna sonora composta da Stephen Flaherty e Lynn Abrens.—

© RIPRODUZIONE RISERVATA

disegni medianici e surrealisti.

Di Ossi Czinner viene esposta pure una serie di incisioni tratte da vari cicli aventi per tema "Lo Zodiaco" insieme al documentario realizzato da Piero Tomaselli sull'artista scomparsa a Sacileto di Rudanel 2014.

Maria Lupieri (Trieste 1901-Roma 1961), pittrice, scrittrice, scenografa, artista tra le più attive alla Galleria dello Scorpione, viene ricordata attraverso delle fotografie che la colgono mentre legge i tarocchi a Piero Lustig alla Galleria Montenapoleone e a Carlo Cardazzo alla Galleria del Naviglio a Milano.

Di Fiore de Henriquez (Trieste 1921-Peralta

2004), sorella del collezionista di cimeli di guerra Diego, allieva di Arturo Martini e Antonio Berti, scultrice che espose alla Galleria della Strega di Trieste, viene proposta un'opera grafica intitolata "L'amore", tradotta anche in scultura, e due video su di lei e sul borgo abbandonato di Peralta, vicino a Lucina, da lei acquistato e trasformato in una colonia per artisti.

A questa mostra, dedicata a Roberto Benedetti, attento studioso della figura di Maria Lupieri di recente scomparso, se ne collega un'altra, ospitata al Cavò in via San Rocco 1 in Cavana, dal titolo "La Trieste dello Scorpione". Qui si intende raccontare le vicende della Galleria

di via San Spiridione e la Trieste di quegli anni attraverso il materiale grafico utilizzato dalla direzione della galleria per promuovere le sue mostre, alcuni rotocalchi dell'epoca e le stampe fotografiche in b/n di Mario Magajna, fotoreporter del «Primorski dnevnik», appese alle pareti. Tra queste ultime si scorgono manifestazioni politiche, momenti di vita quotidiana sulle Rive, in Ponterosso, in Pescheria centrale, nel campo profughi a San Sabba, una parata americana: immagini di una Trieste "sospesa" tra Est e Ovest.

La mostra da Doubleroom rimarrà aperta fino al 21 dicembre, quella al Cavò è prorogata fino al 15 febbraio. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



APPUNTAMENTI

Alle 17  
La cornamusa  
di Alan Petrei

Oggi alle 17 al Mini Mu di via Weiss 15, nel parco di San Giovanni, si terrà un pomeriggio con la cornamusa di Alan Petrei per il finissage della mostra “Start where you are” dell’artista illustratrice Hannah Sanguinetti.

Alle 17.30  
“Meglio artificiale  
che niente”

Oggi alle 17.30 alla sede di piazza Benco 4 l’Adei Wizo di Trieste, in collaborazione con il Museo della Comunità ebraica di Trieste “Carlo e Vera Wagner”, verrà presentato l’ultimo libro di Oliviero Stoch, “Meglio artificiale che niente – Cronache dell’intelligenza sulla collina”.

Alle 17.30  
Visite guidate  
all'Irci

Proseguono le visite guidate sempre più richieste alla mostra “1954. Trieste è italiana. La zona B è perduta” al museo Irci di via Torino, la prossima si terrà oggi alle 17.30 a cura della professoressa Marina Parladori.

Alle 18  
Briciole  
&braciole

Oggi alle 18 alla libreria Dedalus – Minotauro di via Torrebianca 21/a si terrà la presentazione de libro di Alessandro Paronuzzi “Briciole & braciole”. Dialogheranno con l'autore Francesco Gussmitta, Diego Cappelli e Mariangela Vella. Il ricavato verrà devoluto all'Associazione

del Litorale contro il maltrattamento degli animali - Ko-per.

Alle 18  
Tre bici a zonzo  
in Gambia

Oggi alle 18 all’Antico caffè San Marco si terrà la presentazione di “3 amici, 3 bici a zonzo in Gambia” di Cecilia Gentile, dei Merangoli editore. Paolo Stanese dialogherà con l’autrice.

Alle 18  
Homecoming  
all'ex ospedale

Oggi dalle 18 nella sede dell'ex ospedale militare di via Fabio Severo 40 si svolgerà l'edizione 2024 di Homecoming, “Storie di successo Units”.

Alle 20  
Brindisi di Natale  
con il Rotary Nord

I soci del Rotary Club Trieste Nord si riuniranno questa sera in conviviale assieme a familiari e ospiti in occasione della tradizionale serata natalizia di beneficenza; appuntamento alle 20 all’Antica Trattoria da Suban. Obbligatoria la prenotazione in sede.

Domani  
Le poesie  
di Maestri

Domani, alle 17.30, nella Sala Trevisan dell’Oratorio Pio XII di San Giovanni Decollato (via San Cilino 101) avrà luogo la presentazione del libro di poesie di Roberto Maestri “Ero destinato a qualcosa’altro” (Le Lettere Scarlatte Edizioni). Dialogherà con l’autore Anna Piccioni.



Il festival Lgbt di Lubiana a Trieste

Domani alle 18 la Mediateca La Cappella Underground di via Roma 19 ospiterà un evento speciale della 40ª edizione del LGBT Film Festival di Lubiana. Durante la serata saranno presentati un programma di cortometraggi e un lungometraggio alla presenza di ospiti internazionali. Evento gratuito.

TRIESTE - ALLE 18 AL MUSEO LETS

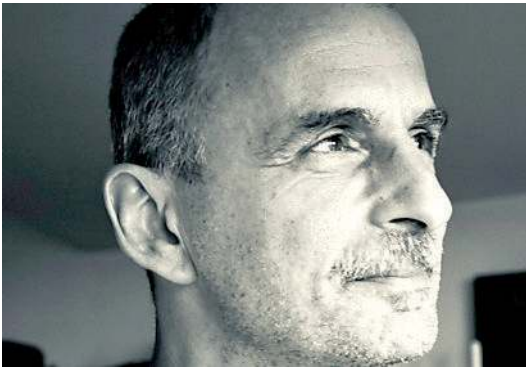
Incontro con Rosinella Celeste



Nel 1955 una giovane poetessa di nome Rosinella Celeste accompagnava suo cugino, il poeta Sergio Miniussi (che tre anni più tardi avrebbe pubblicato la sua raccolta “La gioia è dura” per le edizioni dello Zibaldone di Anita Pittoni) a Gorizia, alla clinica San Giusto dove era ricoverato il poeta Umberto Saba, sulla cui opera Miniussi stava scrivendo la sua tesi di laurea. Al ritorno Miniussi regalò alla cugina una pipa, che Saba gli aveva donato espressamente in proprio ricordo, rimarcando che sarebbe durata «più di lui». Quasi settant’anni dopo, quella pipa è esposta al museo Lets - Letteratura a Trieste, che oggi alle 18 nei propri spazi ospita un incontro con Rosinella Celeste per ringraziarla della sua generosità e, soprattutto, per ascoltare dalla sua viva voce un racconto della sua esperienza e un saggio della sua lunga attività poetica che si snoda attraverso molte raccolte e molti incontri con personalità della Trieste letteraria fra cui Dino Dardi, Claudio Grisancich, Guido Sambo, Lina Galli, Manlio Cecovini e, soprattutto, Fulvio Tomizza che con lei fu in relazione di amicizia fino alla fine. A ingresso libero, l’incontro sarà condotto dal responsabile del museo Lets Riccardo Cepach e dal collega Luca Geroni. In foto, Rosinella Celeste e Fulvio Tomizza.

TRIESTE - VENERDÌ AL CAFFÈ SAN MARCO

I “Girotondi d’acqua” di Fellini



Un viaggio emotivo lungo cinquant’anni, vissuto attraverso le vicende di un piccolo borgo dell’Alto Lazio: è la proposta di “Girotondi d’acqua”, opera prima di Rodolfo Fellini, giornalista con un lungo passato nell’emittente televisiva triestina Telequattro e nella sede nazionale della Rai. Si tratta di una saga familiare in tre capitoli, condensati in un unico volume, il cui asse portante è la storia d’amore tra una ragazza della borghesia romana e un giovane contadino di Fontevico, paese di fantasia nelle vicinanze di un lago. La trama si sviluppa in un gioco ad incastri che dà forma a un romanzo corale, ricco di corrispondenze e contrasti tra i personaggi della città e quelli della campagna. Il tema centrale è la difficoltà di rimanere fedeli a se stessi mentre il mondo cambia vertiginosamente. L’ambientazione nell’Alto Lazio vorrebbe rendere giustizia a una regione assai frequentata dal cinema, ma snobbata dalla letteratura contemporanea.

Il romanzo “Girotondi d’acqua” di Rodolfo Fellini sarà presentato venerdì, dopodomani, alle 18 al Caffè San Marco di Trieste e sabato, alla stessa ora, al Caffè letterario di Pordenone. Dialogherà con l’autore la documentarista Sabrina Benussi, mentre l’attrice Elke Burul leggerà alcuni brani.



TEATRO

Jannuzzi riporta  
sui palchi  
italiani “Il padre  
della sposa”

Domani al Bobbio la commedia diretta da Guidi  
L’attore: «Volevo farlo da molto tempo»

Nadia Pastorcich

Attimi divertenti e teneri in una commedia che racconta con ironia e leggerezza le turbolenze e le emozioni di un padre alle prese con uno dei momenti più importanti nella vita di una figlia.

Va in scena domani, alle 20.30, al Teatro Bobbio, “Il padre della sposa” (di Caroline Francke), regia di Gianluca Guidi con Gianfranco Jannuzzi (padre e marito), Emy Bergamo (moglie), Alessandra Ferrara (figlia), Franco Mirabella e Veronica Rega (consuoceri), Daniele Gatti (il loro figlio), Fabio Ferrari (Boris). Lo spettacolo

lo resta in scena fino a domenica 15 dicembre.

**Guidi firma sia la regia che le musiche dello spettacolo. Com’è come regista?**

«È un gran lavoratore pieno di idee – spiega Jannuzzi –. Ha curato molto la regia sia per quanto riguarda le indicazioni agli attori che per la parte tecnica. Le musiche sono molto belle e orecchiabili, il pubblico qualche volta esce fischiettando i suoi motivi».

**Come mai ha scelto di portare in scena questa commedia?**

«Era una cosa che volevo fare da tanto tempo. Il produttore Francesco Bellomo lo

CINEMA

TRIESTE

**AMBASCIATORI**  
Viale XX settembre, 35  
www.triestecinema.it  
040/662424

**Oceania 2** 16.00-17.45

**FELLINI**  
Via XX settembre, 37  
www.triestecinema.it  
040/636495

**Freud - L'ultima analisi** 16.30-20.00

**Freud - L'ultima analisi V.O.** 21.50 (sott.it.)

**Piccole cose come queste** 18.20

**GIOTTO MULTISALA**  
Via Giotto, 8  
www.triestecinema.it  
040/637636

**La stanza accanto** 16.45-19.00-21.15

**Napoli New York** 16.15-18.30-21.00

**Grand Tour** 16.30-18.40-21.30

**NAZIONALE MULTISALA**  
Viale XX settembre, 30  
www.triestecinema.it  
040/635163

**Oceania 2** 16.45-18.30-18.30-21.15

**Kraven - Il cacciatore VM14** 16.30-18.45-21.10

**Kraven - Il cacciatore VM14 V.O.** 21.00 (sott.it.)

**Giurato numero 2** 16.30-18.45-21.00

**Francesco Guccini**

**Fra la via Emilia e il west** 18.00

**Wicked V.O.** 21.15 (sott.it.)

**Il robot selvaggio** 16.40

**Berlinguer - La grande ambizione** 16.15

**Flow - Un mondo da salvare** 16.30

**Paolo vive** 18.15-21.00

**Una poltrona per due (riedizione) 4K** 16.15

**Overlord - Il film: capitolo del Santo Regno VM14** 18.15

**THESPACE CINEMA**  
Via D'Alviano, 23  
www.cinecity.it

Tutti gli spettacoli sono presentati con proiezione laser

**Oceania 2** 16.05-16.35-18.35-19.05-21.05

**La stanza accanto** 17.10-21.35

**Ops! È già Natale** 16.00-18.55-22.15

**Kraven - Il cacciatore VM14** 16.20-18.20-21.30

**Kraven - Il cacciatore VM14 V.O.** 19.20

**Una poltrona per due (riedizione)** 19.50

**Piece by Piece** 16.30-22.10

**Napoli New York** 21.20

**Il gladiatore 2** 16.40

**Il monaco che vinse l'Apocalisse** 20.00

**MONFALCONE**  
Via Grado, 50  
www.kinemax.it  
0481/712020

**Oceania 2** 17.00-18.50-20.45

**Giurato numero 2** 19.00

**La stanza accanto** 17.00-21.00

**Napoli New York** 17.45-21.10

**Grand Tour** 17.30

**Overlord - Il film: capitolo del Santo Regno VM14** 20.15

**GORIZIA**  
Piazza Vittoria, 41  
www.kinemax.it  
0481/530263

**Oceania 2** 17.00-18.50-20.40

**La stanza accanto** 17.10-20.45

**Napoli New York** 17.40-20.30

TEATRI

TRIESTE

**TEATRO LA CONTRADA - TEATRO DEI FABBRI**  
Via dei Fabbri, 2/A  
040/390613

**"Venerdì e sabato alle 20.30 va in scena 'Innamorarsi di Fabrizio'"** con Enza De Rose, Antonio Veneziano, Giovanni Settimo (chitarra e piano), Enrico Apostoli (basso) e Gabriele Petracco (percussioni). Spettacolo musicale nell'ambito della rassegna Alfabbri2.

**TEATRO LA CONTRADA - TEATRO ORAZIO BOBBIO**  
Via Ghirlandaio 12  
040/948471

**"Da domani e fino al 15 dicembre va in scena 'Il padre della sposa'"** con Gianfranco Jannuzzi e Emi Bergamo

**TEATRO MIELA**  
P.zza Duca degli Abruzzi, 3  
040/3477672

**"Oggi alle 20.30 - Incroci teatrali 'L'eccezione e la regola'"** Di Berthold Brecht. I grandi classici del teatro affrontati con i linguaggi espressivi della contemporaneità. Con gli attori dell'Accademia d'Arte drammatica Nico Pepe. Interi €15,00, ridotti €12,00.

**TEATRO STABILE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA**  
V.le XX Settembre, 45  
040/3593511

**Politeama Rossetti - Sala Bartoli "Alle ore 17.30 e 20.00 "Snob" "** Liberamente tratto da "Il borghese gentiluomo" di Molière. Adattamento di Elke Burul. Regia di Luciano Pasini, con i ragazzi dell'Associazione Culturale StarTS Lab. Produzione Teatro Stabile Friuli Venezia Giulia e Associazione Culturale StarTS Lab. Durata dello spettacolo 1 ora.

**Politeama Rossetti - Sala Generali: "Alle 20.30 "Anastasia" "** Libretto di Terrence McNally. Musiche di Stephen Flaherty. Testi di Lynn Ahrens. Regia di Federico Bellone. Produzione Broadway Italia in collaborazione con Duepunti Eventi. Spettacolo in italiano con musiche dal vivo. Durata dello spettacolo 2 ore e 10'.

MONFALCONE

**TEATRO COMUNALE DI "MARLENA BONEZZI"**  
Corso del Popolo, 20  
0481/494369

**"Martedì 17 e mercoledì 18 dicembre alle ore 20.45 "Re Lear" "** di Ferdinando Bruni e Francesco Forgla. Sabato 21 dicembre alle ore 20.45 "Giulietta e Romeo" con Il Balletto di Roma, regia di Fabrizio Monteverde. Venerdì 10 gennaio alle ore 20.45 "Gitane, zingarelle, streghe e nobildonne" con Anna Maria Chiuri e il Trio Rachmaninov. Venerdì 17 gennaio alle ore 20.45 "Note di un viaggio. Dal Classicismo al Moderno" con Ettore Pagano e Maximilian Kromer. Prevedite e biglietti presso la Biglietteria del Teatro (da lunedì a sabato, 17.00 - 19.00), Biblioteca Comunale di Monfalcone (da lunedì a venerdì, 9.00 - 20.00 e sabato 9.00 - 13.00). ERT/Udine, punti vendita Vivaticket e www.vivaticket.it.





**GIANFRANCO JANNUZZI**  
PROTAGONISTA  
DI "IL PADRE DELLA SPOSA"

ha reso possibile. Era da un po' che non leggevo una commedia ridendo sul testo. Mi era successo solo con "Se devi dire una bugia dilla grossa". Anche in questo caso ci sono tanti momenti simpatici. Questa commedia non si vedeva da tempo in teatro qui in Italia. Esistono due film de "Il padre della sposa": uno con Spencer Tracy e Liz Taylor e l'altro con Steve Martin e Diane Keaton».

**Com'è il suo personaggio?**  
«È molto "inglese", elegante, sta bene economicamente, ha una moglie di cui è innamorato e adora la figlia. Questa figlia va a fare un master negli Stati Uniti e la prima cosa che dice quando torna a casa è che si vuole sposare con un ragazzo italiano che ha conosciuto. Il padre perde la testa: lui che fino a quel momento era stato impeccabile, inizia a dire parolacce, alza la voce. Sua figlia è la sua creatura da proteggere».

**Lei che ha delle sorelle, suo padre come ha vissuto questo passo importante?**  
«Quando mio papà si trovò ad affrontare questo "problema" con le sue figlie fu un piccolo trauma. Voi don-

ne siete brave a mediare, a rendere questo momento un passaggio naturale dell'affacciarsi alla vita. Per l'uomo, invece, è un trauma e così lo è anche per il mio personaggio. Accanto a questo, nella commedia, ci sono anche delle situazioni simpatiche come quando arriva Boris, uno scatenato wedding planner che fa spendere un sacco di soldi. Il momento più toccante però è quando la figlia se ne va e il nido resta vuoto».

**Storie scritte anni fa che rimangono attuali...**  
«Per questo mi è piaciuta l'idea ed è una sfida come sempre perché non sai mai se piacerà o meno al pubblico. Credo però che tutti gli spettatori si possano identificare o perché l'hanno provato o lo proveranno».

**Ogni tanto bisognerebbe regalarsi dei sorrisi, soprattutto in periodo difficili...**  
«Esatto. Il tema di questa commedia è bello e serio, però viene affrontato con leggerezza come quando i genitori vanno a trovare i consuoceri che sono dei pazzi scatenati, dei parvenu che non sanno nemmeno come ci si comporti, parlano sbagliando. Il regista è stato bravo a fare in modo che questa scena diventasse surreale».

**Trovare un momento di serenità fa bene all'anima.**  
«Fa bene al cuore». —

## TRIESTE - ALLE 15 AL CASTELLO

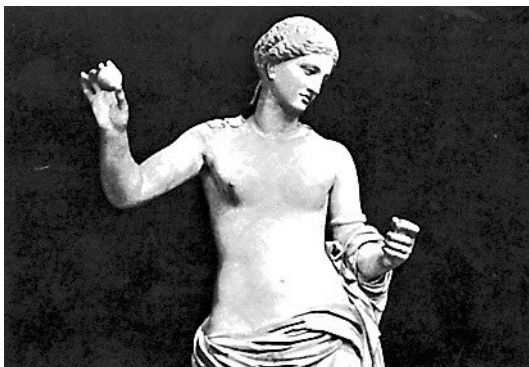
### Le comete e l'acqua a Miramare



Si terrà oggi alle 15 il terzo appuntamento della serie di eventi "Da Miramare al Cosmo", organizzata dall'Institute for Fundamental Physics of the Universe (Ifpu) in collaborazione con il Museo Storico e il Parco del Castello di Miramare, con il supporto di Sissa Medialab. Comprende eventi di divulgazione scientifica aperti al pubblico ed incentrati su vari temi di ricerca dell'Ifpu. L'incontro, in perfetto accordo con le festività natalizie, ha per titolo "Le comete e l'acqua" a cura di Marco Fulle (Osservatorio astronomico di Trieste, Oats) ci farà idealmente montare in groppa a questi fantastici corpi celesti caratterizzati da uno strascico luminoso. Saliremo a bordo delle comete, ritenute fino a pochi anni fa le portatrici d'acqua nel sistema solare, e viaggeremo a ritroso nel tempo fino a raggiungere il disco di gas e polveri dove sono nati i pianeti. La partecipazione agli incontri è su prenotazione. I posti disponibili sono 60, offerti da Ifpu che organizza il ciclo di incontri. Per partecipare bisogna registrarsi a questo link: [https://www.ifpu.it/prenotazione\\_miramare/#Fulle](https://www.ifpu.it/prenotazione_miramare/#Fulle). Ai partecipanti sarà consegnato un biglietto d'ingresso al Museo, offerto da Ifpu, con il quale sarà possibile di visitare il Castello e la mostra Ars Botanica.

## TRIESTE - ALLE 18 AL CAFFÈ SAN MARCO

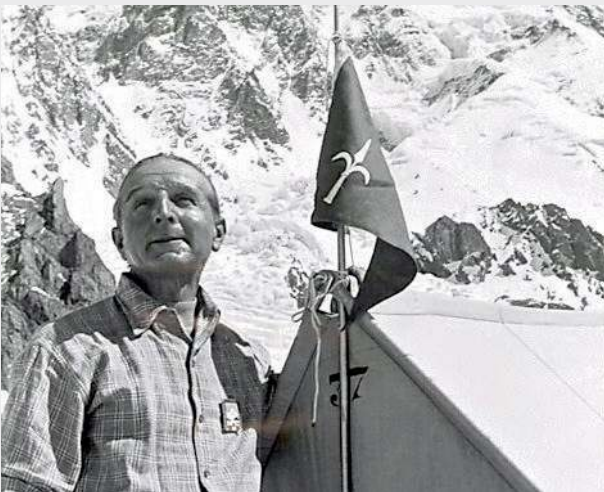
### "Afrodite. L'arte dell'inganno"



Oggi, alle 18, all'Antico Caffè San Marco Giuliana Cadelli presenta il suo libro "Afrodite L'arte dell'inganno" (Battello stampatore) dialogando con Marta Cervino, giornalista culturale. Questa la premessa al libro: «Dal momento in cui sulla terra compare il genere altro: la donna, Afrodite costruisce l'unico ponte possibile. Afrodite è più forte di Zeus, Afrodite vince senza lancia e senza ferro ma con armi più potenti. Afrodite che trascende i limiti della divinità politeistica, lei nata da uno, nata dallo sperma e dal sangue, nata bellissima tra le onde del mare, non ha rivali e può esercitare la forza dell'inganno su uomini e dei, un inganno necessario per stabilire e garantire l'ordine sociale e politico di quel "club per soli uomini" che è la polis greca. Afrodite è portatrice di un inganno e non è la dea dell'amore comunemente inteso, è la dea di un eros potente e implacabile e non è una dea delle donne, anzi proprio contro di loro più grave può essere la sua vendetta perché proprio loro sono per natura gli strumenti passivi dei suoi raggiri. Afrodite è una doloploke un'annodatrice d'inganni". Il libro ci conduce alla scoperta della sua immagine nascosta, del suo essere, in quanto signora della procreazione, essenzialmente maschio. Un maschio nascosto in un'icona femminile».

## TRIESTE - AL CASTELLO DI SAN GIUSTO

### Alpinismo a San Giusto In mostra la conquista del K2 nel 1954



Ardito Desio sul Karakorum con la bandiera di Trieste

Oggi nella Giornata internazionale della Montagna, si ricorda che al Bastione fiorito del castello di San Giusto è visitabile la mostra "Verso le vette. L'alpinismo a Trieste". A 70 anni dalla conquista italiana del K2, avvenuta nel 1954 a opera della spedizione di Ardito Desio cui partecipò anche lo scienziato triestino Antonio Marussi, la mostra racconta un secolo di storia dell'alpinismo a Trieste attraverso i suoi principali protagonisti: tra questi anche Julius Kugy, Vladimir Dougan, Napoleone Cozzi, Emilio Comici, Guglielmo Delvecchio, Enzo Cozzolino, Bianca Di Beaco, Tiziana Weiss e molti altri.

Realizzata dal Comune di Trieste - Musei Storici - Museo del Castello di San Giusto in collaborazione con le principali realtà che sul territorio si occupano di alpinismo - le due sezioni triestine del Club Alpino Italiano, Associazione XXX Ottobre e Società Alpina delle Giulie, e lo Slovensko Planinsko Društvo Trst - Spdt - la mostra si compone di due sezioni: "Il K2 e Trieste" e "L'alpinismo a Trieste".

È curata da Anna Krekic, conservatrice del Castello di San Giusto e della Risiera di San Sabba, e da Flavio Ghio, alpinista e scrittore, avvalendosi delle collaborazione e consulenza scientifica di numerosi studiosi ed esperti. Punto di partenza della mostra è il 70° anniversario della conquista italiana del K2, la seconda montagna più alta del mondo, avvenuta il 31 luglio 1954 nell'ambito della spedizione guidata dal friulano Ardito Desio. Alla storica impresa partecipò anche lo scienziato triestino Antonio Marussi, un gigante della geodesia, fondatore dell'Istituto di Geodesia e Geofisica dell'Università di Trieste e per molti anni docente nell'Ateneo triestino.

Nella sezione intitolata "Il K2 e Trieste", l'eccezionale impresa del 1954 - anno del ritorno di Trieste all'Italia - viene raccontata con l'approccio interdisciplinare e con la pluralità di linguaggi che contraddistinguono l'intera mostra. Da questo spunto di interesse nazionale e dal suo riverbero locale prende le mosse la seconda sezione della mostra, intitolata "L'alpinismo a Trieste", un percorso sull'alpinismo triestino la cui storia, affascinante e molto peculiare, si svolge lungo quasi un secolo sullo sfondo delle complesse vicende di Trieste e del confine alto-adriatico. Il racconto proposto non è antologico, ma si dipana attraverso alcune figure-chiave di alpinisti, scelte per la loro unicità, per la capacità di rappresentare un'epoca e soprattutto di imprimere delle svolte significative nel modo di interpretare e vivere l'alpinismo. —

## L'EVENTO

### Docuvideo online e al Petrarca sul Premio Saba ad Anedda

«Saba è Trieste. È la triplicità di mare, città, campagna: vicoli, osterie, cucine economiche quindi luoghi "non poetici". Questo mi interessa, mi interessa moltissimo. Con Trieste ho un rapporto anche personale perché mio padre, figlio di un ufficiale che veniva da Roma e girava parecchio, quando era piccolino i bambini di Roma evidentemente non erano stati ospitati e mio padre racconta che è arrivato a Trieste e andò

in una piazzetta e un gruppo di bambini gli disse "ti va di giocare?" Fino alla fine della sua vita mio padre ha avuto questo amore per Trieste, questo primo incontro con un'accoglienza. Quindi dedico questo riconoscimento a lui».

Queste le parole della poetessa Antonella Anedda, vincitrice del quarto Premio Saba Poesia - promosso dalla Regione e dal Comune con Lets Letteratura Trieste, curato da Fon-

dazione Pordenonelegge.it - che aprono il suo intervento nel docu-video "Quarto Premio Umberto Saba poesia ad Antonella Anedda", prodotto da Fondazione Pordenonelegge.it, che sarà online da dopodomani sul canale YouTube di pordenonelegge.

Nel corso della produzione - che vede la regia di Francesco Guazzoni e Alessandro Pasian con le riprese di Alessandro Pasian e Matteo Pavanello - mol-



La poetessa Antonella Anedda, vincitrice del Premio Saba

ti gli scorci di Trieste che si intervallano agli interventi di esponenti istituzionali e dei componenti della Giuria del Premio: il poeta Claudio Grisancich (presidente di giuria), il poeta e direttore artistico di

pordenonelegge Gian Mario Villalta, la poetessa Franca Mancinelli, il poeta Antonio Riccardi e il critico letterario Roberto Galaverni.

L'ultimo appuntamento per il 2024 con il Premio Saba poe-

sia sarà domani alle 10 a Trieste al Liceo Petrarca: dopo la visione del docuvideo "Quarto Premio Umberto Saba poesia ad Antonella Anedda", i poeti Mary Barbara Tolusso e Gian Mario Villalta presenteranno alle studentesse e agli studenti l'opera di Anedda, condividendo con loro e gli insegnanti la lettura di alcuni suoi componimenti selezionati.

La raccolta "Tutte le poesie" (Garzanti 2023) riunisce per la prima volta l'intera opera in versi di Antonella Anedda, in parte rivisitata per l'occasione, e conferma l'autorevolezza della sua voce poetica, delineando l'inconfondibile traiettoria di una scrittura sempre originale e spesso sorprendente. —



## SPORT

## Calcio Serie C

## Tutti peggio di Tesser

Il nuovo mister ha già raccolto più punti dei suoi predecessori. La rincorsa alla salvezza è appena iniziata. Ora testa al Novara

Antonello Rodio / TRIESTE

In appena due partite, Attilio Tesser ha già fatto meglio di tutti i suoi predecessori. Se c'è un dato che può misurare l'impatto che ha avuto il tecnico di Montebelluna sull'Unione, ma anche descrivere l'estrema bizzarria di una stagione fino a due settimane fa a dir poco disastrosa, è proprio questo.

I numeri parlano chiaro: Tesser in soli due match ha portato alla Triestina 4 punti, mentre nessuno dei tre precedenti allenatori era arrivato a tanto con ben più partite a disposizione. Santoni era partito benissimo incamerando con l'Arzignano tre punti, peccato che poi sarebbero rimasti gli unici visto che il tecnico italo-olandese si era fermato lì, infilando una terribile sequenza di cinque sconfitte consecutive, chiudendo così la sua esperienza alabardata con 3 punti in sei partite.

Era toccato poi a Geppino Marino prendere provvisoriamente in mano la squadra: alla fine il tecnico della Primavera, con il prezioso aiuto di Ciofani, è rimasto forse più a lungo del previsto in panchina visti i tentennamenti della società nel prendere una decisione sul nuovo mister. Fatto sta che anche Marino era partito discretamente con due pareggi,



L'esultanza dei giocatori sotto la curva dopo il 2-0 al Vicenza FOTO LASORTE

poi però erano arrivate due sconfitte, pertanto il suo score si è fermato a 2 punti in 4 gare con una media uguale a quella di Santoni: 0,5 punti a partita.

Era iniziata poi la burrascosa parentesi di Clotet. Per il tecnico catalano una sconfitta al debutto a Crema, poi due promettenti pareggi, quindi il tracollo con altre tre sconfitte, oltre alla ribalta per l'ormai famigerato show con Krollis.

I numeri dicono che proprio lui ha fatto peggio di tutti, ovvero 2 punti in sei partite, addirittura 0,33 punti a match. Certo, con queste medie e con così pochi punti raccolti, si dirà, ba-

stava poco per fare meglio.

Dimenticando però due cose fondamentali: la prima è quanto complicato sia entrare in corsa alla guida di una squadra psicologicamente provata da varie esperienze e lavorare sulle macerie di una serie infinita di risultati negativi. La seconda, piccolo particolare, le due partite di Tesser sono state le sfide contro le squadre più forti del girone, il Padova fin qui dominatore del girone, e il Vicenza, che della capolista è la principale rivale.

Insomma, le due squadre che si contenderanno la vittoria nel girone e la promozione



diretta in B fino all'ultimo. Due compagini enormemente più attrezzate di tutte quelle affrontate in precedenza, con più qualità, più esperienza e maggior spessore della rosa.

Ebbene contro Padova e Vicenza Tesser ha portato a casa 4 punti, mentre gli altri, affrontando quattro, cinque o sei avversarie chiaramente inferiori, non sono arrivati a tanto. Sia chiaro, come ha sottolineato lo stesso Tesser: la strada per la salvezza è molto lunga e bisognerà continuare così.

A partire dalla trasferta di Novara di sabato (i piemontesi sono reduci dal successo di Trento, con il quale hanno decretato lo stop ai 16 risultati utili di fila della squadra di Tabbiani), per poi affrontare gli scontri diretti contro Arzignano e Clodiense.

A proposito della squadra di Andreucci, proprio oggi gioca il primo dei suoi due recuperi, visto che nelle ultime due settimane si è vista rinviare causa meteo i match con Atalanta U23 e Padova.

Oggi a Caravaggio, con calcio d'inizio alle 14.30, la Clodiense fa appunto visita ai baby nerazzurri, mentre il match con il Padova nello stadio di Chioggia rimesso a nuovo, verrà recuperato mercoledì 18 dicembre. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**NSD s.r.l.**  
**Serramenti**  
 CAMBIA I TUOI VECCHI SERRAMENTI!  
 PUOI PAGARE LA META' DELLA SPESA E  
 FINANZIARE L'ALTRO 50% A INTERESSI ZERO  
 VIA FLAVIA 5, TRIESTE - WWW.NSDSRL.IT - 040.2456150

## CALCIO GIOVANILE

Gli under 17 di Benecchi fanno il tris con la Clodiense e sono in vetta alla classifica



Alabardati compatti nel fango di Chioggia

Guido Roberti / TRIESTE

Al ritrovato entusiasmo per la prima squadra grazie all'effetto Tesser, non può che aggiungersi nel menù della settimana alabardata quello per le formazioni giovanili impegnate nei campionati nazionali prossimi alla prima squadra, con la Primavera tenacemente in lotta per i play-off e l'Under 17 nuova capolista del girone Allievi. La squadra guidata da Simone Benecchi, nella fanghiglia di Chioggia, si è imposta nell'ultimo turno in trasferta con un secco 0-2 inflitto all'Union Clodiense, risultato che unito al rinvio dell'incontro tra Spal ed Arzignano manda provvisoriamente in vetta la formazione alabardata, a braccetto con la Virtus Verona che ha però giocato una partita in più. La Spal rimane pur sempre la potenziale capolista (due partite in meno e due punti in meno) ma al netto di classifiche e suggestioni, è una ulteriore conferma dell'ottimo lavoro che stanno svolgendo gli Allievi dell'Unione, gruppo di 2008 in primis al lavoro per costruire la Primavera futu-

ra. I gol di Gojanovic e Fait sono valse il terzo successo consecutivo ed il settimo risultato utile in serie, dal 13 ottobre data dell'ultima beffarda sconfitta incamerata in casa in pieno recupero per mano del Trento. Chiuderanno l'anno solare la sfida in programma domenica in casa allo Zaccaria di Muglia e la trasferta sul campo del Caldiero Terme. In particolare la sfida contro i leoni del Garda dirà parecchio sull'effettivo momento di forma, i gardesani sono a loro volta nei quartieri alti della classifica. Per quanto riguarda la Primavera, confortano tutti i segnali delle ultime settimane. Dopo gli inevitabili disagi di ottobre e parte di novembre, la squadra sta ritrovando la sua marcia e soprattutto l'identità forgiata da Marino, il quale - alla pari del direttore Kurjakovic e degli altri membri dello staff, non potranno che aver provato gioia ed un pizzico di orgoglio nell'aver visto l'esordio da titolare di Gady Beyuku, ex Primavera, in serie B con il Modena. Prossimo impegno per la Primavera sabato a Sassari, ospiti della Torres.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## PALLA DI CRISTALLO

## Dopo il ribaltone resta tanta fiducia



GIOVANNI MARZINI

Domenica scorsa è stata la giornata del "ribaltone" per la Trieste sportiva. Nel senso che all'improvviso ha rovesciato il racconto di inizio stagione, che voleva la reietta Triestina nei panni

della Cenerentola della serie C e la straripante Pallacanestro Trieste incoronata a sorpresa tra le reginette della A/1. Un "mondo al contrario" probabilmente episodico, quanto meno per gli inciampi cestistici. Perché ci auguriamo che lo spartiacque calcistico dell'era Tesser sia un nuovo inizio, non certo un episodio. E al tempo stesso riteniamo che le sberle in sequenza rimediate nel basket altro non siano che la conseguenza di un'emergen-

za sanitaria semplicemente innegabile.

La Palla insomma è dispensatrice di fiducia e stavolta è lei a chiedere un po' di pazienza ai tifosi. Ha fiducia nel cambio al timone in casa Triestina, perché l'accoppiata Tesser / Delli Carri è sinonimo di qualità. Il primo ha già preso in mano lo spogliatoio, non solo gli undici che mette in campo ad inizio partita e le voci all'unisono di quella che sta tornando ad essere una "Squadra" lo testimoniano.

Il secondo sta già progettando il "mercato" post natalizio col quale dare l'assetto definitivo per la macchina che dovrà completare la "remuntada". Auspicata svolta destinata a cancellare per sempre l'annus horribilis con i nomi di quei professionisti che hanno solo allungato a dismisura l'elenco dei tecnici alternatisi negli ultimi anni sulla bollente panchina alabardata. Saranno dimenticati in fretta, come forse incolpevoli attori di balorde stagioni.

Ma c'è tanta fiducia anche tra i canestri. A garantirla - più di tutti - quel compassato manager che sta reagendo sottovoce alle disgrazie in serie che privano la squadra di certificati trascinatori. Michael Arcieri ha oggi lo stesso volto della scorsa primavera, quando attese senza isterismi la metamorfosi di un gruppo poi capace di far filotto nei play-off promozione. Un po' più insofferente appare (comprensibilmente) il coach, sfogatosi una volta di più con i direttori di gara, anche se un fallo tecnico a partita non sono un bel andare, caro coach. Lo sappiamo, a volte sono mosse studiate per da-

re una scossa alla squadra e all'ambiente. Ma il carattere di questo gruppo ci pare già certificato: non si molla mai, è duro a morire. E forse la fiducia della Palla di Cristallo nasce anche da tutto ciò. Perché dietro questi due attori c'è poi un Presidente con idee ben chiare: l'accordo per il palasport lo testimonia.

Certo che, se le ambizioni di qualcosa in più di una salvezza sono ancora in piedi e le magagne fisiche di qualcuno dovessero avere scadenze più lunghe, un intervento per aggiustare il roster non sarebbe poi così disdicevole.



Basket Serie A

# Accordo sul Palazzo

Il Comune proroga al 2026 la concessione di Valmaura alla Pallacanestro Trieste Oltre 840 mila euro di contributo e fondi regionali. Matiasic: «È la casa dei tifosi»

Lorenzo Gatto / TRIESTE

Un accordo di collaborazione destinato a dare risposte alle necessità presenti e future della Pallacanestro Trieste quello legato alla gestione del PalaRubini e ratificato ieri, alla presenza del sindaco Roberto Dipiazza, dell'assessore allo sport Elisa Lodi, del presidente della Pallacanestro Trieste Paul Matiasic e del general manager della società Michael Arcieri, nel salotto azzurro del Comune di Trieste. Un accordo nato dalla volontà del Comune di prorogare l'accordo firmato nel 2016 e in scadenza il prossimo 30 giugno 2025, portandolo al 30 giugno dell'anno successivo. Un prolungamento di un anno utile per consentire alla società di predisporre un progetto di fattibilità tecnica ed economica e un piano economico finanziario che sottoporrà all'amministrazione come base per un successivo nuovo accordo.

Per il triennio 2024-206 il corrispettivo è stato incrementato a 843.396,35 euro ripartiti in 207.389,68 euro per il 2024, 294.006,67 euro per il 2025 e 342.000 euro per il 2026. Per ogni annualità nella quale il Comune potrà godere di contributi regionali per le spese di gestione del PalaRubini il corrispettivo annuale sarà aumentato fino a 360 mila euro. «Abbiamo portato a termine un lavoro soddisfacente per entrambe le parti - le parole dell'assessore allo sport Elisa Lodi - siamo vici-



Il presidente Paul Matiasic e il Gm Michael Arcieri con il sindaco Roberto Dipiazza FOTO SILVANO

## IL CALENDARIO

La partita con la Vanoli Cremona si giocherà in anticipo sabato 21 dicembre alle 20.30. Derby con Venezia il 29

Si giocherà sabato 21 dicembre alle 20.30, anticipo della dodicesima giornata con la diretta della partita su Dazn ed Eurosport 1, la sfida tra Pallacanestro Trieste e Vanoli Cremona.

Spostata per esigenze televisive, dunque, la gara che inizialmente era stata programmata in un primo momento per domenica 22 dicembre. Confer-

mati, invece, gli ultimi tre appuntamenti del girone d'andata. La tredicesima giornata prevede la gara contro la Reyer Venezia al PalaTrieste domenica 29 dicembre alle 18.15, poi gli appuntamenti del 2025. Trasferita a Scafati domenica 5 gennaio e infine il match casalingo contro Pistoia il 12 gennaio.

LOGA

ni alla Pallacanestro Trieste, una società e una squadra che rappresenta la nostra città e le fa onore non soltanto con l'impegno della prima squadra ma anche grazie alle attività svolte in ambito giovanile. Un accordo concluso anche grazie all'impegno svolto in sinergia con la Regione e con il presidente Fedriga che ha raccolto il consenso unanime di tutto il consiglio comunale. La proroga sino a fine giugno 2026 - ha concluso la Lodi - permette di dare il tempo alla Pallacanestro



Il presidente Paul Matiasic

Trieste di presentare un progetto più a lungo termine, utile non solo per l'organizzazione di nuovi eventi ma anche per apportare delle migliorie al Palazzo dello Sport». Per la Pallacanestro Trieste la gestione del PalaRubini rappresenta un punto focale per poter pianificare un futuro di crescita. Felice, dunque, il presidente Paul Matiasic che vede concretizzarsi il lavoro svolto negli ultimi mesi.

«Abbiamo lavorato molto con la Regione e il Comune e apprezziamo molto tutti gli sforzi fatti per raggiungere un'intesa che funzioni sia per loro che per noi - le parole di Matiasic -. Il basket è una parte così importante della cultura qui a Trieste e siamo davvero felici di vedere il grande supporto che abbiamo ricevuto dai tifosi sin d'ora. Micheal (Arcieri ndr) e io abbiamo parlato dell'impatto che i tifosi hanno sui risultati sul campo e sono davvero un valore aggiunto nei nostri sforzi per cercare di vincere il maggior numero di partite possibili. Per questo sentiamo che la nostra organizzazione è molto più di una semplice squadra di basket - conclude il presidente della Pallacanestro Trieste -. Siamo una sorta di punto di riferimento per le persone, un'opportunità per godere di un prodotto d'intrattenimento, ma anche per riunire persone di tutte le classi sociali che condividano la stessa passione per la propria squadra del cuore».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## LA PREPARAZIONE

Squadra al lavoro in vista del match contro Bologna del guru Ivanovic

## TRIESTE

E' cominciata ieri, con la ripresa degli allenamenti dopo la sconfitta di domenica scorsa contro la Germani Brescia, la lunga settimana che riporterà Trieste in campo a Bologna. Biancorossi che saranno testimoni di un cambiamento epocale, contro la Virtus reduce dal passaggio sulla panchina bianconera di un totem del nostro basket come Dusko Ivanovic. Sarà la prima da capo allenatore nel campionato italiano del santone montenegrino che ha già cominciato a lasciare la sua impronta guidando (anche se solo dalla tribuna) la sua squadra al successo di domenica scorsa, al Mediolanum Forum, contro l'Armani Milano. Segafredo che sarà impegnata giovedì sera alle 20.30, alla Fernando Buesa Arena di Vitoria, contro il Baskonia nell'unico match di Eurolega previsto nel corso di questa settimana poi si concentrerà sulla sfida in programma contro la formazione di Christian. Che si è ritrovata in palestra e ha cominciato a lavorare in attesa di capire se l'unico degli uomini recuperabili rispetto all'ultimo match disputato, ovvero Colbey Ross, potrà essere della partita. Gli auspici nascono dalle parole del giemme Mike Arcieri nel corso della conferenza stampa del dopo Brescia. «Speravamo di poterlo schierare già stasera (domenica scorsa ndr) contiamo di averlo con noi nella prossima gara». Fermatosi nel primo quarto della gara giocata a Sassari per un affaticamento alla coscia, il play americano aveva parzialmente lavorato la scorsa settimana pur senza forzare. Di concerto con lo staff medico, lo staff tecnico ha deciso di non rischiare contro Brescia per evitare pericolose ricadute.

LOGA

## PALLAMANO

# “Porta un amico” contro Haenna Pernic: «Occasione per vederci»

## TRIESTE

«Vincere a Sassari non è stato importante solo per la classifica. E' stata una botta d'autostima che ci serviva in un momento particolare della stagione nella quale, reduce da due pareggi consecutivi, forse avevamo perso un po' di consapevolezza in noi stessi». Alex Pernic, capitano biancorosso di lungo corso,

fa il punto della situazione in casa Pallamano Trieste alla vigilia della sfida che sabato, alle 19, porterà sul parquet di Chiabola la formazione siciliana dell'Haenna. Match che può dare ulteriori conferme alla formazione di Carpanese in una giornata nella quale la società celebrerà l'iniziativa "Porta un amico". Gli abbonati di questa stagione potranno portare al palazzo del-

lo sport di via Visinada una persona facendola entrare gratuitamente.

«Una bella occasione, per chi non è mai venuto a vederci dal vivo, di conoscerci e starci vicino - continua Pernic -. Credo che la società abbia avuto davvero un'ottima idea per dare ancora più colore e calore agli spalti di Chiabola. Quest'anno il clima attorno alla squadra è davvero



Alex Pernic è uno dei veterani della Pallamano Trieste

bello e coinvolgente, di questo voglio ringraziare il gruppo dei "Poco Consoni" che ci sta supportando in maniera incredibile». Tornando al campionato, la vittoria di Sas-

sari diventa il volano per continuare la corsa al comando della classifica.

«Siamo stati più lucidi, freddi, capaci di fare quello che per motivi diversi non

eravamo stati in grado di fare contro Lanzara e Cologne - conclude il capitano -. Aldilà dei meriti delle nostre avversarie, due pareggi causati principalmente da nostre defaillance. Contro il Verdeazzurro, sabato scorso a Sassari, abbiamo avuto il merito di gestire i rari momenti delicati con lucidità. Merito senza dubbio di Vanoli, che ha giocato una grande partita offensiva, ma in generale di tutta la squadra che anche in difesa ha interpretato nella maniera giusta i sessanta minuti. La strada è tracciata, dobbiamo continuare così esabato, contro Haenna, avremo l'occasione per metterci alla prova e valutare la solidità della nostra crescita».

LOGA



VELA - AMERICA'S CUP FEMMINILE

# L'avventura delle triestine nel trionfo di Luna Rossa «Emozione indescrivibile»

Micol, Linussi e Marchesini rivivono la storica impresa di ottobre  
«Far parte di questo team è motivo d'orgoglio, gruppo meraviglioso»

Roberta Mantini / TRIESTE

Giovanna Micol, Alice Linussi e Maria Vittoria Marchesini sono entrate nella storia della America's Cup e hanno fatto sognare ed esplodere di gioia il popolo dei velisti italiani quando, con il Team Luna Rossa Prada Pirelli, hanno vinto la prima edizione della Puig Women's America's Cup.

L'impresa è stata portata a

termine alla vigilia della Barcolana, e la notizia, che un po' tutti attendevano, si era diffusa velocemente a Trieste: le azzurre avevano battuto il team inglese Athena Pathway nel match race finale dopo una bellissima sfida in cui avevano sempre dominato, a conferma della superiorità dell'equipaggio italiano anche nelle sfide a match race.

Giovanna Micol, cosa si

prova a vincere la prima Coppa America femminile?

«È il sogno che tutti avevamo da bambini: abbiamo passato tutte le notti davanti alla televisione a guardare Luna Rossa. Far parte di questo team è stato motivo di orgoglio, vincere ci ha lasciate senza parole».

Cosa le lascia questa esperienza?

«L'aver costruito questo



Da sinistra, Giovanna Micol, Alice Linussi e Maria Vittoria Marchesini

team, che è nato come una scommessa, ed esserne uscite come grandi amiche. Spero di continuare a regatare e veleggiare insieme a queste ragazze, che sono state tutte fantastiche».

Avete già iniziato magari ad abbozzare un progetto per il futuro?

«Non ancora. Stiamo aspettando che il Defender Emirates Team New Zealand pubblichi il nuovo Protocollo e che comunichi le date e il venue

della 38ª edizione».

Alice Linussi, com'è vincere la Coppa America femminile?

«Direi che è un'emozione grandissima. Se me l'avessero detto quattro anni fa non ci avrei creduto. Abbiamo lavorato tanto anche con gli youth, che ci hanno accompagnato nel percorso. Abbiamo detto fin da subito che eravamo un gruppo unico e così è stato. Durante le loro regate cercavamo di toglierli più compiti

possibile per lasciare le menti libere e così loro hanno fatto con noi. È andata benissimo a entrambi (il team Youth di Luna Rossa ha vinto la Youth America's Cup, ndr) e non potremo essere più felici».

Qual è il ricordo indelebile di questa Coppa?

«Una grandissima esperienza, il saper lavorare in squadra, aiutarsi l'uno con l'altro e il rapporto che si è creato tra di noi».

Maria Vittoria Marchesini, cosa significa vincere questa Coppa America femminile?

«Qualcosa di unico, abbiamo lavorato molto sia a Barcellona che a Cagliari, con orari molto difficili, ma alla fine vincere è stato un po' come ripagare tutti gli sforzi che abbiamo fatto».

Come è stata accolta quando è rientrata nel suo mondo "normale"?

«È stato bellissimo: sono stata sovrastata da un'ondata di complimenti e di affetto per quello che abbiamo fatto per tutto il mondo femminile».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ATLETICA - PODISMO

## La Free Runners si prende di forza il Trofeo Trieste

Il sodalizio nato nel 2019 è stato premiato questa settimana dopo aver sbaragliato tutti i rivali nella Classifica di Società del circuito podistico cittadino

TRIESTE

Un altro anno del Trofeo Trieste è andato in archivio, dopo nove serrate competizioni, 300 partecipanti di media alle varie tappe, successi attesi e altri inaspettati, ma soprattutto tanto divertimento per tutti i gusti con il movimento dell'atletica master triestina che si dimostra sempre più vivo e frizzante.

Lunedì si sono svolte, al Montedoro Shopping Center, le premiazioni del circuito podistico curato dalla S.Po.R.T. (Società Podistiche Riunite Trieste), che hanno visto come assoluti protagonisti gli effettivi

dell'Asd Free Runners Trieste.

Il sodalizio, nato nel 2019 e presieduto da Giampaolo Castro, ha primeggiato senza particolari patemi nella Classifica di Società, collezionando 143.282 punti.

La Free Runners Trieste, che ha vinto sia la graduatoria femminile sia quella maschile (raccogliendo 97.655 punti), dove peraltro è riuscita far suo il duello con la C.A Fincantieri Wartsila It Aps (96.118), nella graduatoria complessiva ha preceduto sul podio C.A Fincantieri Wartsila It Aps (113.261) e Asd Gruppo Generali Trieste (98.640).

Da aprile a novembre il Trofeo Trieste ha accompagnato appassionati e atleti di ogni livello proponendo queste gare: 79° Giro di San Giacomo, 4° Trofeo "Giuseppe Suplina - Memorial Da-



La premiazione del podio della classifica generale a squadre

rio Blasina". 21° Mujalonga Sul Mar, 6° Trofeo Parovel, 45° Napoleonica, 19° Trofeo Generali/Memorial V. Gerusina, 44° Su e Zo Pei Clanz, 1° Trofeo Montedoro, 49° Carsolina Cross (Prova di Società).

Di seguito invece la lista dei vincitori individuali di ogni categoria: Giada Antonazzo (Promesse, Trieste Atletica), Federica Bertoni (Senior, Running World Trieste), Nicoletta De Cecco (SF35, Free Runners Trieste), Mariarosa Vultaggio (SF40, Fincantieri Wartsila), Antonella Sabatini (SF45, Asd Us Acli Marathon Chieti), Lara Milano (SF50, Free Runners), Laura Lizier (SF55, Free Runners), Lorena Giurissa (SF60, Asd Val Rosandra Trieste), Rosalba Madotto (SF65, Apd Miramar), Margherita Zandigiacomo

(SF70, Asd Gm Gs Aquile Friulane), Silvana Zemanek (SF75, Asd Gruppo Generali Trieste), Tommaso Clagnaz (Promesse, Fincantieri Wartsila), Daniele Torrico (Senior, Asd Trieste Atletica Aps), Riccardo Sterni (SM35, Daytona Athletics Ssdrl), Matteo Vecchiet (SM40, Fincantieri Wartsila), Martin Bembic (SM45, Circolo Aziendale Fincantieri Wartsila), Andrea Marino (SM50, Asd Gs San Giacomo Trieste), Walter De Laurentiis (SM55, Atletica Master Trieste), Daniele D'Am brosi (SM60, Asd Gruppo Generali Trieste), Fulvio Giurco (SM65, Trieste Atletica), Brunello Pagavino (SM70, Asd Vegan Power Team), Flavio Milano (SM75, Free Runners) e Ruggero Poli (SM85, Asd Gs San Giacomo Trieste). —

EMANUELE DESTE

BASKET - SERIE B INTERREGIONALE

## Lo Jadran cerca l'impresa nel derby con la Falconstar Difesa e continuità le chiavi



I giocatori dello Jadran si danno la carica prima di una partita

TRIESTE

Un derby è sempre un derby, come dice spesso scaramanticamente chi sta davanti in classifica, o chi insegue per infondere coraggio alla truppa.

In questo momento il pronostico di Falconstar-Jadran non può che pendere a favore della formazione cantierina, prima in classifica da sola dopo l'ultimo stop di Pordenone ed etichettata ormai da molti all'interno del girone come la squadra da battere. Ma un derby, per l'appunto, è sempre un derby e dunque su questo assunto capace di motivare in un modo o nell'altro i giocatori, lo Jadran cercherà di far leva per sovvertire il pronostico alla Polifunzionale di Monfalcone.

La classifica è un macigno che pesa sulle spalle dello Jadran, le cui assenze prolungate di Malalan e Ignjatovic hanno complicato ancor di più i piani salvezza. Due sole vittorie, una in casa e due fuori, stacco importante dalle squadre che precedono, forbice allargatasi dopo il k.o. interno contro il Petrarca Padova. Proprio contro i patavini

sono emersi vizi antichi, la mancanza di continuità e troppa imprecisione al tiro mentre nulla si può dire sul piano dell'impegno a chi va in campo e a coach Bazzarini, il cui roster indubbiamente fatica a confrontarsi contro realtà che in questa stagione di serie B Interregionale hanno decisamente alzato la famosa asticella. Almeno in quattro a lottare dichiaratamente per la promozione, oltre a Monfalcone, Pordenone, Ferrara e Pergine Valsugana. L'innalzamento del livello medio al momento penalizza di netto proprio lo Jadran e la giovane Montebelluna.

Chiavi dell'incontro per sperare di impensierire la Falconstar saranno l'applicazione difensiva e la capacità di portare la partita alle battute finali in equilibrio, mancata contro Padova. Palla a due alle 20.30, a dirigere l'incontro Bragagnolo di Codroipo e Angeli di Cordovado. All'andata vinse la Falconstar 59-67 a Trieste. Chiuderà il ciclo di tre partite in sette giorni la sfida in programma domenica al Pala Chiarbola contro la Secis Jesolo. —

GUIDO ROBERTI

GINNASTICA ARTISTICA

## I campionati nazionali incoronano l'Artistica '81: è la società più medagliata

FANO

L'Artistica '81 Trieste è la società più medagliata al Campionato Italiano di Categoria svolto nel weekend a Fano.

Un risultato importante realizzato grazie al contributo di tutte le ginnaste, seguite dall'allenatore Diego Pecar, insieme a Tea Ugrin. Il bottino registra tre medaglie d'oro, due d'argento e tre di bronzo, con

Benedetta Gava, Emma Puato, Maddalena Magrini, Emma Furlan, Matilde Bianco, Romina Spadaro, Lisa Emili ed Anthea Sisto dell'Aiace.

Per le Junior 3, Benedetta Gava è seconda nel concorso all-around, prima al volteggio, seconda alle parallele e prima al corpo libero, anche con un'ottima trave, che le vale un quinto piazzamento. Emma Puato è terza "all-around",



Le ragazze dell'Artistica '81 agli Italiani di Fano

stessa posizione anche al volteggio, prima invece alla trave. Soddissfazione per l'atleta anche al corpo libero, dove è quarta, e alle parallele, quinta.

Per le Senior 2, Maddalena Magrini conclude con due quarti posti, al concorso generale e alle parallele, Emma Furlan è nona nella classifica complessiva e quinta alla trave, Matilde Bianco 18°, Romina Spadaro 21°.

Per le Junior 2, Lisa Emili è 11° nell'all-around, terza alle parallele. Infine, Anthea Sisto della Società Aiace, che si allena all'Artistica '81 da più di un anno, è quinta al concorso generale e oro al volteggio.

La competizione regala grandi gratificazioni a tutto il gruppo di atlete e alla società, che pochi giorni fa ha dato ufficialmente il via alla nuova stagione sportiva. —



Champions League

# Doppio stop

Inter sconfitta al 90' dal Bayer che l'aggancia al secondo posto  
Il Real degli "dei" Mbappé, Vinicius e Bellingham ferma l'Atalanta

Il Liverpool non si ferma più, alle sue spalle un vuoto di cinque punti, visto che l'Inter si arrende a Leverkusen subendo un gol al 90' dal Bayer che piazza l'aggancio in classifica ai nerazzurri assieme all'Aston Villa. Oggi tuttavia solo una tra Borussia e Barcellona potrà superare la squadra di Inzaghi, visto che si sfideranno tra loro a Dortmund. Questo il messaggio che arriva dal primo round della 6ª giornata della Champions che ieri ha fatto registrare anche la rinascita delle big: il Bayern è nelle prime otto dopo aver espugnato il campo dello Shakhtar, il Psg nelle 24 che giocheranno la seconda fase con il colpo piazzato a Salisburgo, il Real Madrid risale la corrente battendo a Bergamo: l'Atalanta si piega sotto i colpi degli "dei" Mbappé, Vinicius e Bellingham cercando la rimonta fino all'ultimo minuto. Ora è a portata di aggancio da parte della Juventus e di sorpasso da parte del Milan.

**QUI INTER**  
Tanto equilibrio, ma Inzaghi esce sconfitto dalla sfida contro il Bayer per colpa di una rete allo scadere di Mukiele che, al termine di una mischia all'interno dell'area nerazzurra, riesce a spingere comodamente in rete il pallone

ATALANTA	2
REAL MADRID	3

**ATALANTA (3-4-1-2)** Carnesecchi 6.5; Djimsiti 5.5 (29' st Kossounou 6); Hien 5; Kolasinac 6; Bellanova 6 (29' st Zappacosta 6); De Roon 5.5; Ederson 6.5; Ruggeri 6 (42' st Zaniolo sv); Pasalic 6.5 (13' st Samardzic 6); De Ketelaere 7 (29' st Retegui 5.5); Lookman 7. All. Gasperini.

**REAL MADRID (4-2-3-1)** Courtois 7; Lucas Vazquez 6; Tchouaméni 6; Rudiger 6.5; Fran Garcia 6; Ceballos 6 (39' st Modric sv); Valverde 6.5; Diaz 6.5 (39' st Asencio sv); Bellingham 6.5 (42' st Arda Guler sv); Vinicius Jr 7; Mbappé 7 (36' pt Rodrygo 6); All. Ancelotti.

**Arbitro** Marciniak (Polonia) 6.5.

**Marcatori** Al 10' Mbappé, al 47' De Ketelaere (rig); nella ripresa, al 12' Vinicius Jr., al 14' Bellingham, al 20' Lookman.

dell'1-0 finale. Primo gol subito e prima sconfitta europea per l'Inter, che al di là del pari alla prima giornata contro il Manchester City era sempre uscita vincitrice: d'altra parte è difficile arrivare al successo se i tiri nello specchio sono zero. E anche strappare un punto se si concedono 17 conclusioni agli avversari.

**QUI ATALANTA**  
Il sogno di afferrare il Real per

LE ALTRE ITALIANE

## Milan-Stella Rossa e Juventus-City per risalire la china

«Dobbiamo essere pronti a difenderci bene e giocare con grande qualità quando avremo la palla». È la ricetta di Thiago Motta per la Juventus che stasera ospiterà il City con l'obiettivo di risalire la classifica, lo stesso del Milan a San Siro con la Stella Rossa Belgrado: «I giocatori sono più motivati, attenti e concentrati in Champions», garantisce Paulo Fonseca. Chiude il cerchio il Bologna, di scena col Benfica a Lisbona, dove va a caccia della prima vittoria.

la "camiseta" svanisce pochi attimi prima del fischio finale, quando Retegui si divora il gol del pareggio. La squadra di Carlo Ancelotti, nonostante le tante assenze nel pacchetto arretrato, è riuscita a partire col piede giusto affidandosi alle accelerazioni di Mbappé, in continuo momento sulla linea difensiva nerazzurra. Se alla prima occasione il francese è stato stoppato da Carnesecchi, al secondo tentativo (al



Proteste nerazzurre per una decisione dell'arbitro, lo sloveno Vincic

BAYER L.	1
INTER	0

**BAYER LEVERKUSEN (3-4-3)** Kovar 6; Tapsoba 6, Tah 6, Hincapie 6; Mukiele 6.5, Palacios 5.5, Xhaka 6.5, Grimaldo 5.5 (48' st Garcia sv); Frimpong 6, Tella 6.5 (38' st Terrier sv), Wirtz 5.5 (48' st Andrich sv); All. Xabi Alonso.

**INTER (3-5-2)** Sommer 6.5; Bisceck 6.5; de Vrij 6.5, Bastoni 5.5; Darmian 6, Frattesi 5.5 (21' st Barella 6), Calhanoglu 6.5 (20' st Asllani 6), Zielinski 5.5; Carlos Augusto 6 (11' st Dimarco 6); Thuram 5.5 (21' st Lautaro Martinez 6); Taremi 5.5 (40' st Arnautovic sv); All. Inzaghi.

**Arbitro** Vincic di Marburgo (Slo) 5.5.

**Marcatore** Nella ripresa, al 45' Mukiele.

10') è arrivata la rete del vantaggio madrileno, annullata nel recupero del primo tempo dal rigore realizzato da De Ketelaere. Nella ripresa i madristi hanno trovato due giocate decisive: al 12' Vinicius ha sfruttato un rimpallo fortunato, due minuti più tardi Bellingham un buco difensivo lasciato da Hien. L'Atalanta, tuttavia, non ha alzato bandiera bianca: al 20' però Lookman, con una giocata individuale,

L'INTERVENTO

## Un defibrillatore removibile impiantato a Bove

A Edoardo Bove è stato impiantato ieri mattina un defibrillatore sottocutaneo removibile. L'intervento è stato effettuato dall'aritmologia dell'ospedale di Careggi dopo il ricovero del giocatore viola per il malore accusato il 1° dicembre durante il primo tempo di Fiorentina-Inter. Il club viola ha fatto sapere che, trattandosi di un defibrillatore removibile, Bove potrà decidere in futuro se tenerlo oppure toglierlo. Il giocatore sarà dimesso nel fine settimana.

ha accorciato nuovamente le distanze, ma la banda del Gasp non è riuscita a trovare il varco giusto per il gol del pareggio e quel punticino che potrebbe essere utile nelle ultime due giornate, quando gli atalantini si giocheranno l'accesso alle prime otto posizioni che daranno la possibilità di saltare il turno di spareggio per entrare negli ottavi di finale a eliminazione diretta. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La situazione

6ª GIORNATA



L'atalantino Lookman

Ieri	
Dinamo Zagabria - Celtic	0-0
Girona - Liverpool	0-1
Brest - Psv Eindhoven	1-0
Shakhtar D. - Bayern Monaco	1-5
Club Brugge - Sporting Lisbona	2-1
Salisburgo - Psg	0-3
Lipsia - Aston Villa	2-3
Bayer Leverkusen - Inter	1-0
Atalanta - Real Madrid	2-3

Oggi	
18.45 Atletico M. - Slovan B.	
18.45 Lilla - Sturm Graz	
21.00 Benfica - Bologna	
21.00 Milan - Stella Rossa	
21.00 Borussia D. - Barcellona	
21.00 Feyenoord - Sparta Praga	
21.00 Juventus - Manchester City	
21.00 Stoccarda - Young Boys	
21.00 Arsenal - Monaco	

La classifica	
Liverpool	18
Inter, Aston Villa, Bayer Leverkusen e Brest	13
Barcellona, Bayern Monaco e Borussia Dortmund	12
Atalanta	11
Sporting Lisbona, Arsenal, Monaco, Lille e Club Brugge	10
Milan, Atletico Madrid, Benfica, Real Madrid e Celtic Glasgow	9
Juventus, Manchester City, Dinamo Zagabria, Psv Eindhoven	8
Feyenoord e Psg	7
Sparta Praga, Stoccarda, Shakhtar Donetsk	4
Girona, Salisburgo, Stella Rossa Belgrado e Sturm Graz	3
Bologna	1
Young Boys, Lipsia e Slovan Bratislava	0

L'AGENZIA ANTIDOPING

## La Wada cambierà le norme dal 2027 dopo il caso Sinner

Jannik Sinner giocherà a febbraio il proprio match davanti Tribunale arbitrale dello sport chiamato a pronunciarsi sul "caso Clobstebol", ma intanto ha incassato moralmente un game, considerando che la Wada, l'agenzia mondiale antidoping che ha avanzato il ricorso sull'assoluzione dell'azzurro, cambierà il proprio codice dal 2027. In particolare sarà più agevole la difesa di un atleta positivo per contaminazione (quando l'etichetta non riporterà le sostanze proibite) e quando si affronterà un caso come quello di Sinner con livelli di concentrazione minimi, al di sotto dei quali la presenza di una sostanza proibita non sarà considerata doping e non sarà punita.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL FOCUS

MATTIA TOFFOLETTO

Sempre a medaglia. Cambiano metà interpreti, ma il prodotto non cambia. La 4x100 stile libero del trevigian-padovano Manuel Frigo è argento ai Mondiali in vasca corta di Budapest, a quasi cinque mesi dal bronzo olimpico di Parigi. Pur sostituendo due pedine del quartetto rispetto alla Défense – conferme solo per l'ultimo frazionista Frigo e Alessandro Miressi; Lorenzo Zazzeri e Leonardo Deplano al posto di Thomas Ceccon e

Paolo Conte Bonin, assenti in Ungheria – la staffetta veloce azzurra cede solo agli imprendibili Stati Uniti e poco importa se non arriva il bis del titolo iridato sui 25 metri centrato dall'Italia nel 2022 a suon di record mondiale, sfilato ieri agli azzurri in 3'01"66. Frigo e compagni chiudono nettamente dietro a 1"99 in 3'03"65, bravo il 27enne di Loria (nato a Cittadella) a difendere con la solita grinta il secondo posto conquistato dal compagno Deplano in seconda frazione. Per lui un cro-no strepitoso (45"73 lanciato, oltre un secondo sotto il personale di 47"41) e una soddisfazione extra: nell'edizione di



Manuel Frigo

due anni fa, era stato impiegato solo in batteria. Completa il podio la Polonia in 3'04"46, mentre l'Australia, con una formazione ampiamente rimaneggiata, si piazza appena

ottava. E quel che conta è che la 4x100 dell'Italia, dal 2021 in avanti, non tradisce mai: due medaglie olimpiche fra Tokyo e Parigi, tre ai Mondiali e due agli Europei in lunga, ieri il secondo podio in una rassegna iridata in corta.

Il tutto in una sessione d'apertura da sballo che all'Italia frutta anche l'argento di Alberto Razzetti sui 200 misti (con primato nazionale in 1'50"88, oro allo statunitense Shaine Casas) e registra in totale sei record mondiali. Compreso quello degli irraggiungibili americani della staffetta veloce, in un pomeriggio che vede gli States dominare pure la 4x100 femminile (quinta l'I-

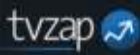
talia di Morini, Curtis, Tarantino, Menicucci). I nostri cavalieri delle acque? Un buon Miressi in apertura dà il cambio terzo in 45"95, Deplano risale secondo in 45"76, Zazzeri consolida in 4"21, Frigo suggella in 45"73. Il ragazzo delle Fiamme Oro e Team Veneto sorride: «Sono contento. La vasca corta non è proprio la mia, ma mi sono migliorato parecchio». Zazzeri riflette: «La medaglia è anche per Ceccon e Conte Bonin». Miressi sintetizza: «Ci confermiamo sempre. Stati Uniti più forti, ma ci rifaremo».

Formidabile la canadese Summer McIntosh, record mondiale in 3'50"25 sui 400 stile, sgretolato quasi un secondo alla cinese Li Bingjie (Pechino 2022). Distanza che in mattinata aveva visto il debutto di Simona Quadarella, eliminata in batteria ma attesa al riscatto oggi sugli 800: per la romana primo grande evento col nuovo coach Gianluca Belfiore, in precedenza con Margherita Panziera, ritiratasi dopo le Olimpiadi. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Scelti per voi



**Oceania**  
**RAI 1**, 21.30  
La principessa Vaiana vive sull'isola di Motunui, in Polinesia. La giovane, per salvare il proprio popolo, andrà alla ricerca del semidio Maui che, mille anni prima, aveva rubato il cuore di Te Fiti, la dea madre di tutte le terre emerse.



**Finché c'è prosecco...**  
**RAI 2**, 21.20  
Un ispettore di polizia (Giuseppe Battiston) indaga su una serie di morti sospette, legate al misterioso suicidio del Conte Ancilotto, membro di una storica famiglia di produttori di vino prosecco.



**Chi l'ha visto?**  
**RAI 3**, 21.20  
La trasmissione torna sul caso di Jois, lo studente di economia di 19 anni trovato senza vita nelle acque del mare di Vasto, i familiari non credono al suicidio e contestano l'archiviazione. Conduce Federica Sciarelli.



**Fuori Dal Coro**  
**RETE 4**, 21.20  
Mario Giordano con il suo programma di attualità e approfondimento, dà voce alle opinioni più controcorrente, "fuori dal coro". In studio numerosi ospiti per commentare i fatti della settimana.



**Andrea Bocelli 30...**  
**CANALE 5**, 21.20  
Quest'estate i fan da tutto il mondo si sono riversati sulle colline toscane per un evento musicale irripetibile. Tre serate per celebrare l'iconica carriera del tenore più famoso al mondo, Andrea Bocelli.

Vieni a trovarci!

Viale d'Annunzio, 29

TRIESTE

Tel. 040.3229504

<div><b>RAI 1</b></div> <div>6.00 RaiNews24 Attualità 6.30 TG1 Attualità 6.35 Tgnotte 8.00 TG1 Attualità 8.35 UnoMattina Attualità 9.50 Storie italiane Attualità 11.55 È sempre mezzogiorno Lifestyle 13.30 Telegiornale Attualità 14.05 La volta buona Attualità 16.00 Il paradiso delle signore (1ª Tv) Fiction 16.55 TG1 Attualità 17.05 La vita in diretta Attualità 18.45 L'Eredità Spettacolo 20.00 Telegiornale Attualità 20.30 Cinque minuti Attualità 20.35 Affari Tuoi Spettacolo 21.30 Oceania (1ª Tv) Film Animazione (16) 23.25 Porta a Porta Attualità 1.10 Sottovoce Attualità 1.40 Che tempo fa Attualità 1.45 RaiNews24 Attualità</div>	<div><b>RAI 2</b></div> <div>8.45 Radio2 Social Club 10.00 Tg2 Italia Europa 10.55 Tg2 - Flash Attualità 11.00 Tg Sport Attualità 11.10 I Fatti Vostri Spettacolo 13.00 Tg 2 Giorno Attualità 13.30 Tg2 - Costume e Società 13.50 Tg2 - Medicina 33 14.00 Ore 14 Attualità 15.25 BellaMà Spettacolo 17.00 Rai Parlamento 17.05 Telegiornale Attualità 17.10 Tg 2 Attualità 17.30 In diretta dalla Camera dei Deputati "Question Time" Attualità 18.40 Tg Sport Sera Attualità 19.00 N.C.I.S. Serie Tv 20.30 Tg 2 20.30 Attualità 21.00 Tg2 Post Attualità 21.20 Finché c'è prosecco c'è speranza Film Commedia (17) 23.10 Storie di donne al bivio Mercoledì Lifestyle</div>	<div><b>RAI 3</b></div> <div>11.10 Spaziolibero Attualità 11.20 Mixerstoria - La storia siamo noi Documentari 12.00 TG3 Attualità 12.25 TG3 - Fuori TG Attualità 12.50 Quante storie Attualità 13.15 Passato e Presente 14.00 TG Regione Attualità 14.20 TG3 Attualità 14.50 Leonardo Attualità 15.05 Piazza Affari Attualità 15.15 TG3 - L.I.S. Attualità 15.20 Rai Parlamento 15.25 Telegiornale Attualità 16.10 Eccellenze Italiane 16.10 Aspettando Geo 17.00 Geo Documentari 19.00 TG3 Attualità 19.30 TG Regione Attualità 20.00 Blob Attualità 20.15 Nuovi Eroi Attualità 20.40 Il Cavallo e la Torre 20.50 Un posto al sole Soap 21.20 Chi l'ha visto? Attualità 24.00 Tg3 - Linea Notte 1.00 Meteo 3 Attualità</div>	<div><b>RETE 4</b></div> <div>6.45 Love is in the air 7.30 Terra Amara Serie Tv 9.45 Tempesta d'amore (1ª Tv) Soap 10.55 Mattino 4 Attualità 11.55 Tg4 Telegiornale 12.50 Meteo.it Attualità 12.25 La signora in giallo 14.00 Lo sportello di Forum 15.25 Retequattro - Anteprima 15.30 Diario Del Giorno 16.35 Strani compagni di letto 19.00 Film Commedia (65) 19.35 Tg4 Telegiornale 19.40 Strani compagni di letto 20.30 La promessa (1ª Tv) 21.20 4 di Sera Attualità 0.50 Fuori Dal Coro Attualità 2.40 Il provinciale Film Commedia (71) 3.00 Tg4 - Ultima Ora Notte Apuntamento con... Gianni Morandi Spettacolo</div>	<div><b>CANALE 5</b></div> <div>6.00 Prima pagina Tg5 7.55 Traffico Attualità 8.00 Tg5 - Mattina Attualità 8.45 Mattino Cinque News 10.50 Tg5 - Mattina Attualità 10.55 Forum Attualità 13.00 Tg5 Attualità 13.40 Grande Fratello Pillole 13.45 Beautiful (1ª Tv) Soap 14.10 Endless Love (1ª Tv) 14.45 Uomini e donne 16.10 Amici di Maria 16.40 Grande Fratello Pillole 16.50 My Home My Destiny (1ª Tv) 17.00 Pomeriggio Cinque 18.45 La ruota della fortuna 19.55 Tg5 Prima Pagina 20.00 Tg5 Attualità 20.40 Striscia La Notizia - la voce della complottenza 21.20 Andrea Bocelli 30: The Celebration Spettacolo 0.15 Tg5 Notte Attualità 0.50 Striscia La Notizia - la voce della complottenza Spettacolo</div>	<div><b>ITALIA 1</b></div> <div>8.25 Law &amp; Order: Unità Speciale Serie Tv 10.25 C.S.I. Miami Serie Tv 12.25 Studio Aperto Attualità 13.00 Grande Fratello 13.15 Sport Mediaset Attualità 13.55 Sport Mediaset Extra 14.05 The Simpson 15.25 N.C.I.S. Los Angeles 17.20 Person of Interest 18.15 Grande Fratello 18.20 Studio Aperto Attualità 19.00 Studio Aperto Mag 19.30 CSI Serie Tv 20.30 N.C.I.S. Serie Tv 21.20 Operazione 6/12 - Attacco Al Presidente Film Azione (21) 23.40 Contraband Film Drammatico (11) 1.50 Studio Aperto - La giornata Attualità 2.00 Sport Mediaset Attualità 2.15 Camera Café Serie Tv 2.30 Cose di questo mondo Documentari</div>	<div><b>LA 7</b></div> <div>6.00 Meteo - Traffico - Oroscoipo Attualità 7.00 Omnibus news Attualità 7.40 Tg La7 Attualità 8.00 Omnibus - Dibattito 9.40 Coffee Break Attualità 11.00 L'Aria che Tira Attualità 13.30 Tg La7 Attualità 14.15 Tagadà - Tutto quanto fa politica Attualità 16.40 Taga Focus Attualità 17.30 La Torre di Babele Attualità 18.30 Famiglie d'Italia Spettacolo 20.00 Tg La7 Attualità 20.35 Otto e mezzo Attualità 21.15 Lenin - Cronaca di un mistero Documentari 23.15 La7 Doc Documentari 1.50 Otto e mezzo Attualità 2.30 ArtBox Documentari 3.05 Like - Tutto ciò che Piace Attualità 3.35 La Torre di Babele Attualità</div>	<div><b>TV8</b></div> <div>17.15 Babbo Natale segreto Film Sentimentale (14) 19.00 Alessandro Borghese - 4 ristoranti Lifestyle 20.20 Tv8 Champions Night Prepartita Calcio 21.00 Dortmund - Barcellona Calcio 23.00 Tv8 Champions Night 24.00 Tv8 Gialappa's Night Ep.06 - TX Calcio</div>
<div><b>20</b></div> <div>14.00 Magnum P.I. Serie Tv 16.00 New Amsterdam Serie Tv 17.55 Arrow Serie Tv 19.40 Chicago Med Serie Tv 20.35 The Big Bang Theory Serie Tv 21.30 Blade Film Horror (98) 24.00 Focus - Niente è come sembra Film Commedia (15) 2.20 Supergirl Serie Tv 3.40 Squadra Antimafia 2 - Palermo Oggi Miniserie 4.15 Show Reel Attualità</div>	<div><b>RAI 4</b></div> <div>14.00 Criminal Minds Serie Tv 14.45 Departure Serie Tv 15.35 Delitti in Paradiso Serie Tv 17.35 Castle Serie Tv 19.05 Elementary Serie Tv 20.35 Criminal Minds Serie Tv 21.20 Pompei Film Azione (13) 23.05 Fargo - La serie Serie Tv 0.40 Criminal Minds Serie Tv 1.30 Hannibal Lecter - Le origini del male Film Thriller (07)</div>	<div><b>IRIS</b></div> <div>12.50 Cuore selvaggio Film Drammatico (90) 15.30 Passaggio di notte Film Western (57) 17.25 Giorno maledetto Film Drammatico (55) 18.45 TOR Petrarca Attualità 19.15 Kojak Serie Tv 20.15 Walker Texas Ranger Serie Tv 21.20 Prisoners Film Giallo (13) 0.05 Contact Film Fantascienza (97)</div>	<div><b>RAI 5</b></div> <div>15.50 Tragico controvoglia Il canto del cigno 16.05 Teatro - Una proposta di matrimonio Spettacolo 17.30 Spinacorona Spettacolo 18.45 TOR Petrarca Attualità 19.15 Rai News - Giorno 19.20 Cine Libre Documentari 20.15 Prossima fermata Asia 21.15 Art Night Documentari 22.25 Elvis Presley '56 Special 23.25 The Doors - Live at Hollywood Bowl Documentari</div>	<div><b>RAI MOVIE</b></div> <div>14.10 Doppia colpa Film Thriller (18) 15.50 Per qualche dollaro in più Film Western (65) 18.05 La città della paura Film Western (48) 19.35 I figli di Zanna Bianca Film Avventura (74) 21.10 We Were Soldiers Film Guerra (02) 23.35 Movie Mag Attualità 24.00 Femme fatale Film Thriller (02)</div>	<div><b>RAI PREMIUM</b></div> <div>14.05 Provaci ancora Prof! Fiction 15.50 Anica Appuntamento Al Cinema Attualità 15.55 Doc Martin Serie Tv 17.35 Ho sposato uno sbirro Fiction 19.30 Mentre ero via Serie Tv 21.20 La nave dei sogni - Nusantara Film Commedia (24) 23.00 Il mio valzer di Natale Film Commedia (20) 0.30 Storie italiane Attualità</div>	<div><b>CIELO</b></div> <div>15.10 MasterChef Italia 16.35 Fratelli in affari 17.30 Buying &amp; Selling 18.30 Love it or List it - Prendere o lasciare Vancouver Lifestyle 19.30 Cucine da incubo Italia 20.25 Affari di famiglia 21.20 Chase Film Drammatico (22) 23.10 Spogliando Valeria Film Drammatico (89) 1.00 Sinfonia erotica Film Drammatico (80)</div>	<div><b>TWENTYSEVEN</b></div> <div>15.20 La casa nella prateria Film Avventura (74) 17.15 La casa nella prateria Serie Tv 19.10 Colombo Serie Tv 21.10 2 single a nozze Film Commedia (05) 23.20 Ritorno al futuro - Parte III Film Fantascienza (90) 1.20 Miami Vice Serie Tv 3.00 Camera Café Serie Tv 3.50 I cinque del quinto piano Serie Tv</div>
<div><b>TV2000</b></div> <div>15.15 Siamo Noi Attualità 16.00 Marina Soap 17.30 Il diario di Papa Francesco Attualità 18.00 Rosario da Lourdes 18.30 TG 2000 Attualità 19.00 Santa Messa Attualità 19.30 In Cammino Attualità 20.00 Santo Rosario da Cascia 20.45 TG 2000 Attualità 21.10 Di Bella sul 28 Attualità 22.50 The Chosen Serie Tv 0.10 La completa preghiera della sera Attualità</div>	<div><b>LA7 D</b></div> <div>14.10 In Cucina con Sonia 14.35 Desperate Housewives 16.20 The Resident Serie Tv 18.10 Tg La7 Attualità 18.15 Padre Brown Serie Tv 20.10 Famiglie d'Italia Spettacolo 21.30 Tra le nuvole Film Commedia (09) 23.35 L'uomo della pioggia Film Drammatico (97) 2.05 Le regole del delitto perfetto Serie Tv</div>	<div><b>LA 5</b></div> <div>15.55 Elisa di Rivombrosa 18.00 Everywhere I Go - Coincidenze D'Amore 19.10 Gf Daily Spettacolo 19.40 Amici di Maria 20.10 Uomini e donne Spettacolo 21.35 Downtown Abbey Film Drammatico (19) 24.00 The Royal Saga (1ª Tv) Attualità 1.35 Grande Fratello Spettacolo</div>	<div><b>REAL TIME</b></div> <div>16.00 Abito da sposa cercasi Palermo Spettacolo 17.50 Primo appuntamento 19.25 Casa a prima vista 20.30 Cortesie per gli ospiti 21.30 Dr. Pimple Popper: la dottoressa schiacciabrufoli Lifestyle 22.25 Dr. Pimple Popper: la dottoressa schiacciabrufoli Lifestyle</div>	<div><b>GIALLO</b></div> <div>11.15 L'ispettore Gently 13.10 Soko Kitzbuhel - Misteri tra le montagne Serie Tv 15.10 Jacobs: un veterinario per agente (1ª Tv) 17.10 L'ispettore Gently 19.10 L'ispettore Barnaby Serie Tv 21.10 Alexa: vita da detective (1ª Tv) Serie Tv 23.10 Crossover: Astrid, Raphaelle e Alexandra Film Giallo (24)</div>	<div><b>TOP CRIME</b></div> <div>14.15 The mentalist Serie Tv 15.05 Movie Trailer Spettacolo 15.10 Detective Monk Serie Tv 17.00 Flikken - Coppia In Giallo Serie Tv 19.15 The mentalist Serie Tv 21.00 Hamburg distretto 21 Serie Tv 21.55 Hamburg distretto 21 22.55 Law &amp; Order: Organized Crime Serie Tv 0.30 Fbi: Most Wanted 1.55 Movie Trailer Spettacolo</div>	<div><b>DMAX</b></div> <div>14.45 A caccia di tesori 15.40 Banco dei pugni 17.30 Predatori di gemme Documentari 19.25 Operazione N.A.S. Documentari 21.20 Una fattoria fuori dal mondo (1ª Tv) Documentari 23.15 WWE NXT (1ª Tv) 0.10 Bodycam - Agenti in prima linea Documentari</div>	<div><b>RADIO RAI PER IL FVG</b></div> <div>7.18 Gr FVG al termine Onda verde regionale; 11.05 Presentazione programmi; 11.10 Vuè o fevelin di...; 11.20 A volo radente; 12.30 Gr FVG; 13.29 Chat FVG; 15.15 Vuè o fevelin di...; 18.30 Gr FVG; Radio TRST A: ; 6.57 Apertura; 6.59 Segnale orario e saluto dal vivo; 7.00 GR mattino; 7.20 Calendarietto; 7.30 Fiaba del mattino segue Buongiorno; 8.00 Notiziario e cronaca regionale; 8.10 Primo turno; 10.00 Notiziario; 10.10 Incontri; 11.00 Studio D; 12.59 Segnale orario; 13.00 GR ore 13.00; 13.20 Musica locale; 14.00 Notiziario e cronaca regionale; 14.10 Grandi Migrazioni e sogni audaci: Narrazione dell'emigrazione e della migrazione slovena nel tempo. A cura del dr. Aleksej Kalc; 15.00 #Bumerang; 17.00 Notiziario e cronaca regionale; 17.30 Libro aperto: Racconti scelti di Fran Erjavec; 18.00 Music magazine; 18.59 Segnale orario; 19.00 GR della sera segue Musica leggera slovena; 19.35 Chiusura</div>

RADIO 1	
<b>RADIO 1</b>	<b>DEEJAY</b>
20.30 Igorà tutti in piazza 21.00 Champions League: Juventus - Manchester / City Benfica - Bologna / Milan - Crvena Zvezda	17.00 Pinocchio 19.00 Chiacchiericcio Gazzology 20.00 Say Waaad? 22.30 Dee Notte
<b>RADIO 2</b>	<b>CAPITAL</b>
18.00 Caterpillar 20.00 Ti Sento 21.00 Back2Back 22.00 Sogni di gloria 23.00 Moby Dick	12.00 Il mezzogiornale 14.00 Capital Records 18.00 Tg Zero 20.00 Vibe 22.00 B-Side
<b>RADIO 3</b>	<b>M20</b>
19.55 Radio3 Suite - Panorama 20.30 Il Cartellone La Stanza della Musica 22.30 Il Cartellone: I Pomeriggi Musicali	14.00 Ilario 17.00 Albertino Everyday 19.00 Andrea Mattei 21.00 Claves 23.00 One Two One Two

SKY-PREMIUM	
<b>SKY CINEMA</b>	
18.00 Sogno di una notte di mezza età Film Sky Cinema Due 18.15 Mission: Impossible - Dead Reckoning Film Sky Cinema Action 19.00 French Girl Film Sky Cinema Romance 19.05 Le ragazze di Wall Street Film Sky Cinema Drama 19.05 Duplicity Film Sky Cinema Uno 19.20 Mostri contro alieni Film Sky Cinema Family 19.20 Night Hunter Film Sky Cinema Suspense 19.25 (Im)perfetti criminali Film Sky Cinema Comedy 19.30 Una storia nera Film Sky Cinema Due	21.00 World War Z Film Sky Cinema Action 21.00 Il Professore matto Film Sky Cinema Comedy 21.00 We Are Marshall Film Sky Cinema Drama 21.00 Tata Matilda e il grande botto Film Sky Cinema Family 21.00 Saporì e dissaporì Film Sky Cinema Romance 21.00 Il rapporto Pelican Film Sky Cinema Suspense 21.15 Fatman Film Sky Cinema Collection 21.15 Maschi contro femmine Film Sky Cinema Uno 22.35 Mars Attacks! Film Sky Cinema Comedy 22.50 Genitori vs Influencer Film Sky Cinema Family

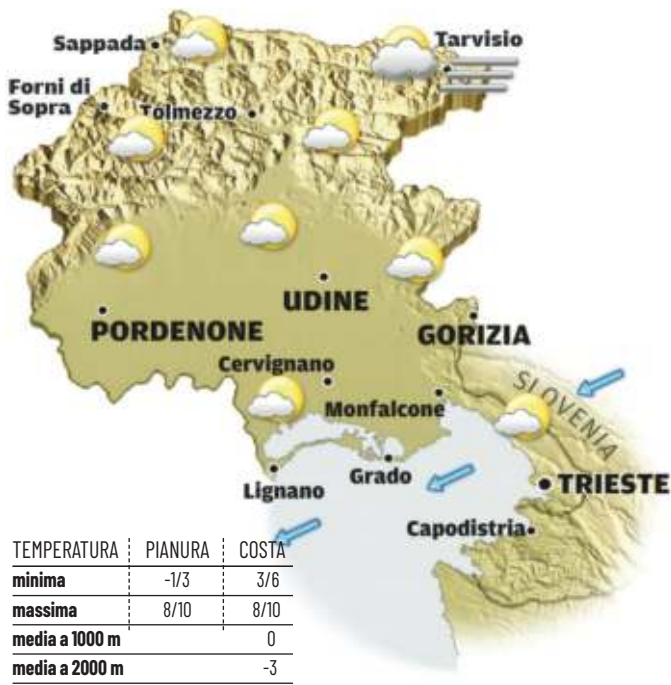
TV LOCALI	
<b>CAPODISTRIA</b>	
6.00 Infocanale 14.00 Tv Transfrontaliera 14.20 Curiosità istriane 14.30 Meridiani 15.30 Bellitalia 16.00 Concerto di Natale 17.10 Tuttoggi Scuola 18.00 Programma in Lingua Slovena 18.35 Vreme 18.40 Primorska Kronika 19.00 Tuttoggi 19.25 Tg Sport 19.30 Alpe Adria 20.00 Slovenia Magazine 20.30 Rovigno Photo Days 2023 21.00 Tuttoggi 21.15 Focus 21.45 OraMusica 22.00 Shaker - Keep It Real! 22.55 Fisarmonica, che passione 23.30 Grazie Dottore	
<b>TELEQUATTRO</b>	
6.00 T4 Trieste in Diretta 7.00 T4 Sveglia Trieste 10.00 Ginnastica Dolce 10.20 Ginnastica Zumba 10.40 Tg Montecitorio (Ag. Vista) 11.50 Ginnastica Pilates 12.10 Mne - Agricoltura 12.40 Xenia I doni del passato - Associazione Musica Libera 13.00 T4 Anticip. del Tg Trieste 13.20 T4 Tg Trieste 13.50 T4 Sveglia Trieste! - Il meglio... 17.15 Ricette per tutto l'anno 17.30 T4 Tg Trieste-Meridiano-R 18.00 T4 Trieste in Diretta 19.00 Tg Regionale 19.30 T4 Tg Trieste 20.05 Speciale Aeroporto Friuli Venezia Giulia 20.30 Diretta derby Basket Serie B - Jadran Trieste vs Dinamica Gorizia 21.10 Sanford and Son. Tf 23.00 T4 Tg Trieste - R	
<b>STUDIOPIU LCN 80</b>	
6.30 Buona Giornata con ka-boom 8.30 Waine & Shuster - Tf 9.00 Cultura e spettacoli del Friuli Venezia Giulia 12.00 Sanford and Son. Tf 12.30 Waine & Shuster - Tf 13.00 Project Ufo - Tf 14.00 Fantazoo - Cartoni 14.30 Cultura e spettacoli del Friuli Venezia Giulia 17.00 Kaboo Cartoni Animati 17.01 Inuyasha 17.30 Kyashan C.a. 18.00 Daitarn III C.a. 18.30 Eureka Seven c.a. 19.00 Programmazione in lingua friulana 20.00 Diretta derby Basket Serie B - Jadran Trieste vs Dinamica Gorizia 22.30 Sanford and Son. Tf 23.05 Daitarn III c.a.	



Il Meteo



OGGI IN FVG



DOMANI IN FVG



TEMPERATURE IN REGIONE			
CITTA'	MIN	MAX	VENTO
Trieste	4	8	18 Km/h
Monfalcone	2	8	24 Km/h
Gorizia	2	8	24 Km/h
Udine	0	8	9 Km/h
Grado	1	8	22 Km/h
Cervignano	2	8	23 Km/h
Pordenone	1	8	15 Km/h
Tarvisio	-2	4	22 Km/h
Lignano	0	8	21 Km/h
Gemona	0	6	17 Km/h
Tolmezzo	2	7	16 Km/h
Forni di Sopra	-1	4	26 Km/h

IL MARE OGGI								
CITTA'	STATO	ALTEZZA ONDA	GRADI					
Trieste	mosso	0,6 m	15,6					
Grado	mosso	0,8 m	15,6					
Lignano	mosso	0,8 m	15,4					
Monfalcone	mosso	0,6 m	15,1					
EUROPA								
CITTA'	MIN	MAX	CITTA'	MIN	MAX	CITTA'	MIN	MAX
Amsterdam	2	3	Copenaghen	-2	1	Mosca	-8	-3
Atene	12	16	Ginevra	0	2	Parigi	3	4
Belgrado	2	5	Lisbona	0	14	Praga	0	1
Berlino	0	2	Londra	3	5	Varsavia	-1	1
Bruxelles	1	3	Lubiana	2	3	Vienna	0	1
Budapest	12	16	Madrid	2	6	Zagabria	1	3

ITALIA	
CITTA'	MIN MAX
Aosta	3 7
Bari	6 13
Bologna	5 9
Bolzano	3 11
Cagliari	9 15
Firenze	5 10
Genova	8 11
L'Aquila	4 9
Milano	4 8
Napoli	11 13
Palermo	11 16
Reggio C.	11 16
Roma	9 13
Torino	3 8
Venezia	4 8

OGGI IN ITALIA



**OGGI**  
**Nord:** Cielo sereno o poco nuvoloso, salvo temporanei annuvolamenti.  
**Centro:** Molte nubi sulle regioni adriatiche e sul Lazio, anche con occasionali veloci piovvaschi. Altrove, più soleggiato e asciutto.  
**Sud:** La giornata trascorrerà con un cielo poco nuvoloso su Sardegna e Sicilia e con tante nuvole altrove, ma con rare precipitazioni.  
**DOMANI**  
**Nord:** Bel tempo prevalente e da un cielo poco nuvoloso, salvo nebbie diffuse sulle zone pianeggianti.  
**Centro:** Cielo molto più nuvoloso sui settori adriatici e più sereno altrove. Venti deboli variabili.  
**Sud:** In questa giornata il tempo tenderà a peggiorare un po' su Sardegna e Sicilia, sul resto delle regioni invece avremo nubi irregolari.

DOMANI IN ITALIA



Oroscopo

**ARIETE**  
21/3 - 20/4

Le stelle ti caricano di energia oggi! Sei carismatico, determinato e pronto a brillare. Sfrutta questa giornata per concludere qualcosa di importante o per lanciarti in un progetto natalizio.

**LEONE**  
23/7 - 23/8

Le stelle dicono solo una cosa: divertiti! Oggi sei magnetico e pieno di energia. Una serata con gli amici, un'uscita speciale o un momento in cui brillare renderanno la tua giornata memorabile.

**SAGITTARIO**  
23/11 - 21/12

Energia, entusiasmo e voglia di avventura: oggi hai tutto! Se puoi, organizza qualcosa di speciale, come una gita o un'esperienza unica. Le stelle sono con te.

**TORO**  
21/4 - 20/5

Oggi sei il re o la regina dello stile! La tua eleganza naturale ti farà risaltare ovunque. Un tocco di lusso, magari un accessorio speciale o un piatto gourmet, renderà il tuo mercoledì indimenticabile.

**VERGINE**  
24/8 - 22/9

Sei un mix di precisione e classe oggi. Usa questa energia per dare un tocco unico alle decorazioni o ai tuoi progetti natalizi. Il tuo stile impeccabile attirerà complimenti e ammirazione.

**CAPRICORNO**  
22/12 - 20/1

Sei un esempio di classe e determinazione oggi. Le tue idee per i regali o per le feste saranno vincenti. Non esitare a mostrare il tuo lato creativo: lascerai tutti a bocca aperta.

**GEMELLI**  
21/5 - 21/6

Sei la star della comunicazione oggi! Tutti pendono dalle tue labbra, quindi sfrutta questo fascino per stringere nuovi legami o per tirare fuori un'idea geniale.

**BILANCIA**  
23/9 - 22/10

Oggi è il giorno in cui il tuo fascino fa scintille. Le stelle ti rendono irresistibile! Sfrutta questa vite per creare armonia e bellezza intorno a te.

**ACQUARIO**  
21/1 - 19/2

Oggi sei fuori dagli schemi, e questo ti rende ancora più interessante. Un'idea originale o una proposta folle conquisterà chiunque. Lasciati ispirare dall'energia natalizia per sorprendere tutti.

**CANCRO**  
22/6 - 22/7

Oggi tutto ciò che tocchi si trasforma in qualcosa di speciale. Una cena improvvisata o un regalo fatto a mano incanteranno chiunque. Hai il potere di emozionare.

**SCORPIONE**  
23/10 - 22/11

Misterioso e affascinante come sempre, oggi hai un'aura magnetica. Usa questa energia per lasciare un'impronta speciale in chi ti circonda.

**PESCI**  
20/2 - 20/3

Sei puro fascino e sogno oggi. La tua sensibilità ti permette di creare momenti speciali per te e gli altri. Un gesto dolce o un'idea romantica saranno la ciliegina sulla torta di questa giornata perfetta.

**IL CRUCIVERBA**

www.studiogiocchi.com

Le soluzioni si riferiscono al cruciverba odierno

**ORIZZONTALI:** 1 Pietanza prelibata - 10 Porticcioli lacustri - 11 La... partenza dello slalom - 13 Ceste per aragoste - 14 Le iniziali di Spielberg - 15 Sigla che precede il nome del re - 17 Si chiamò Mec - 18 Segnali ancorati - 19 Dà un succo molto amaro - 21 Capobanda - 22 Sportello per pagamenti - 24 Naomi, attrice di Birdman - 25 L'eroina di Lewis Carroll - 26 Calcoli di interessi - 27 Un anfibio senza coda - 29 Una distesa d'acqua dolce - 30 L'acido ribonucleico (sigla) - 31 Monte dei Paschi di Siena - 33 Bagna il Tirolo - 34 Iniziali dei Dumas - 35 Fievole, velata - 37 Sono pari in fila - 38 Prende parte al battesimo - 40 Native del Sudtirolo.

**VERTICALI:** 1 La provincia di Pontremoli - 2 Nodo senza uguali - 3 Il Thorpe ex asso del nuoto - 4 Fallimento bancario - 5 Voce attiva di bilancio societario - 6 Restituito al proprietario - 7 Direzione opposta a OSO - 8 La coda delle marmotte - 9 Importunare insistentemente - 12 Il film che è valso l'Oscar come miglior attrice a Emma Stone - 14 Appoggi, supporti - 16 L'eroina del Barbiere di Siviglia - 18 Usano cerchi e doghe - 20 Nasconde l'amo - 21 Lo adoravano i Fenici - 23 Le ha uguali il cavaliere - 24 Gli estremi di Wagner - 28 Aiuta a stare in forma - 31 Mutava in oro tutto ciò che toccava - 32 Solchi spumeggianti - 35 Istituzione dell'Onu contro la fame nel Mondo (sigla) - 36 Un comune belga noto ai ciclisti - 38 Simbolo del platino - 39 Così senza consonanti.

**FREDDO CANE ?**

**VECTA TI RISCALDA CON LE SUE CALDAIE**

**VIESSMANN RIELLO**

**VECTA**

VIA FABIO SEVERO, 42 - TS

040 633.006

WWW.VECTASRL.IT

**IL PICCOLO**

fondato nel 1881

Direttore responsabile: Luca Ubaldeschi

Vice direttori: Alberto Bollis, Fabrizio Brancoli, Paolo Cagnan, Paolo Mosanghini, Giancarlo Padovan, Luca Piana,

Ufficio centrale: Alessio Radossi, Paola Bolis.

Cronaca di Trieste: Pietro Cornelli; Cronaca di Gorizia e Monfalcone: Maddalena Rebecca.

Redazione  
34121 Trieste, via Mazzini 14  
Telefono 040/3733.111  
Internet: http://www.ilpiccolo.it

Pubblicità  
34121 Trieste, via Mazzini 12  
tel. 040/6728311, fax 040/366046

Stampa  
Centro Servizi Editoriali S.r.l.  
Via del Lavoro, 18  
Grignano di Zocco - Vicenza

La tiratura del 10 dicembre è stata di 11.569 copie. Certificato ADS n. 9167 del 08.03.2023  
Codice ISSN online TS 2499-1619  
Codice ISSN online GO 2499-1627

PEFC

Abbonamenti  
c/c postale 22810303 - ITALIA: con preselezione e consegna decentrata agli uffici P.T.: (7 numeri settimanali) annuo € 390, sei mesi € 210, tre mesi € 110; (sei numeri settimanali) annuo € 340, sei mesi € 190, tre mesi € 100; (cinque numeri settimanali) annuo € 290, sei mesi € 160, tre mesi € 90.  
Estero: tariffa uguale a ITALIA più spese recapito.  
Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Trieste.  
Prezzi: Italia € 1,70, Slovenia € 1,70, Croazia € 1,70.

Il titolare del trattamento dei dati personali utilizzati nell'esercizio dell'attività giornalistica è l'editore Nord Est Multimedia s.p.a.  
Per esercitare i diritti sui propri dati personali di cui agli art. 15 e seguenti del Regolamento UE n. 2016/679 ("GDPR") ci si può rivolgere a: Nord Est Multimedia s.p.a., 30135 Venezia, Sestiere Santa Croce, 563; o all'indirizzo email: dpo@grupponem.it  
Il Piccolo del Lunedì Tribunale di Trieste n. 629 dell'1.3.1983

Nord Est Multimedia SpA  
30135 Venezia, Sestiere Santa Croce, 563  
Presidente  
Enrico Marchi  
Amministratore Delegato  
Giuseppe Cerbone  
Direttore Editoriale  
Paolo Possamai

Partita Iva e Codice fiscale a iscrizione registro imprese n. 05412000266  
REA TV-441767





TEATRO  
**VerdiTrieste**  
Fondazione Teatro Lirico Giuseppe Verdi di Trieste



comune di trieste

# CONCERTO UN DONO DI NATALE

MARTEDÌ 17 DICEMBRE 2024 ORE 20.00

CON LA PARTECIPAZIONE STRAORDINARIA DI

**DANIELA BARCELLONA** - Mezzosoprano

**BARBARA FRITTOLI** - Soprano

**MASSIMO GON** - Pianoforte

**RICCARDO ZANELATO** - Basso

E IL DEBUTTO DI

**LUIS MAGALLANES** - Tenore  
vincitore del concorso "Tullio Serafin"

Musiche di P. I. Čajkovskij, W. A. Mozart, G. Donizetti,  
F. Cilea, G. Rossini, J. Offenbach

Direttore **ALESSANDRO VITIELLO**

ORCHESTRA DELLA FONDAZIONE TEATRO LIRICO GIUSEPPE VERDI DI TRIESTE

Presenta ZITA FUSCO

SERATA DI BENEFICENZA

ORGANIZZATA IN COLLABORAZIONE CON ROTARY CLUB TRIESTE  
E LIONS INTERNATIONAL - ZONA A  
IN FAVORE DELL'ASSOCIAZIONE BAMBINI DEL DANUBIO



BIGLIETTI DA **30** A **70** EURO  
INGRESSI **15** EURO

VENDITA E PRENOTAZIONI: BIGLIETTERIA DEL TEATRO VERDI  
[boxoffice@teatroverdi-trieste.com](mailto:boxoffice@teatroverdi-trieste.com)  
e su [www.vivaticket.com](http://www.vivaticket.com)

[www.teatroverdi-trieste.com](http://www.teatroverdi-trieste.com)

Numero Verde  
**800 898 868**



MINISTERO  
DELLA  
CULTURA

REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA

IO SONO  
FRIULI  
VENEZIA  
GIULIA

comune di trieste

Allianz

DANIELI

HHLA

PLT Italy

Fondazione  
TEATRO VERDI

Fondazione Cassa di  
Risparmio di Trieste

AcegasApsAma

TRIESTE  
TRASPORTI

PDG

Samer&Co. shipping

mediolanum

URBAN

PROMO CONSULT

FRIOLMARANGON

URUS

GIOIELLERIA  
ArgioPhos

MORAGLIONE  
1922  
ITALY